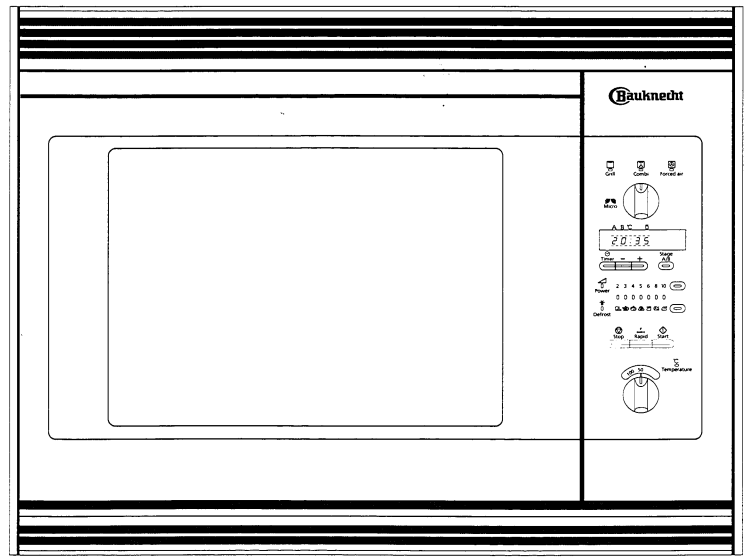
Bauknecht

Gebrauchsanweisung
Instructions for use

DMCG 2735/1



4619 694 16562

D GB

Whirlpool Sweden AB

Inhalt Contents

1 Einbaumaße
Installation dimensiones

2 Aufstellanweisung
Installation

3 Uhr
Clock

4 Vor der ersten Benutzung
Prior to use

5 Zubehör/Geschirr
Acessories/Utensils

6 Mikrowellenbetrieb Garen, Erwärmen, Auftauen
Microwawes

7 Manueller Betrieb,Warmhalten, Unterbrechen, Vorheizen
Manual Time, Keep Warm,Cooking Interuption,. Preheating

8 Grill/Turbogrill
Grill/Turbogrill

9 Grill/Turbogrill kombiniert mit Mikrowelle
Grill/Turbogrill combened mith Microwawes

10 Heißluft mit
Forced Air

11 Temperaturfühler
Forced Air combened with Probe

12 Heißluft kombiniert mit Mikrowelle
Forced Air combened with Microwawes

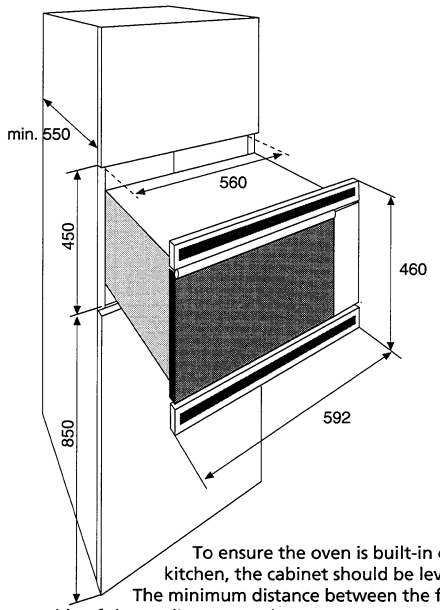
13 Heißluft kombiniert mit Mikrowelle und Temperaturfühler
Forced Air with Microwawes and Probe

14 Mehrstufen-programme mit Kombinationsbetrieb
Stage cooking in combination

15 Wartung und Pflege
Maintenance oven care

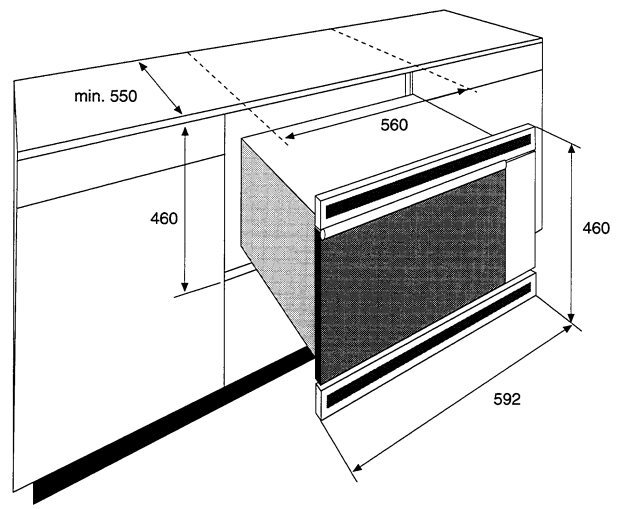
16 Technische Daten
Techical Specification

1 Installation Dimensions
Einbaumaße • Dimensions D'encastrement • Inbouwmaten



To ensure the oven is built-in correctly in the kitchen, the cabinet should be level and true.
The minimum distance between the floor and the bottomside of the appliance must be 850 mm.

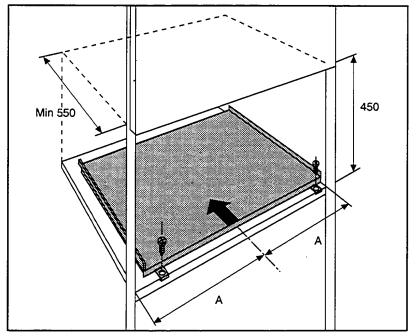
Um einen korrekten Einbau Ihres Mikrowellengerätes zu gewährleisten, muß das in Frage kommende Küchenmöbel korrekt installiert (im Wasser stehend) sein.
Die Mindesteinbauhöhe des Gerätes muß vom Fußboden bis zur Geräteunterseite 850 mm betragen.



Pour un montage correct du four dans l'armoire, celle-ci doit êntre de niveau et à angels droit.
Le four doit être placé sur un plan de travail situé au moins à 85 cm du sol.
Ne pas supprimer la paroi du fond F de la niche.

Om het correct inbouwen van de oven mogelijk te maken, moet de keukenkast waterpas staan en recht zijn.
De hoogte tussen het draagviak en de bodem van de oven moet minimaal 850 mm zijn.

Building in • Einbau • Montage • Installatie

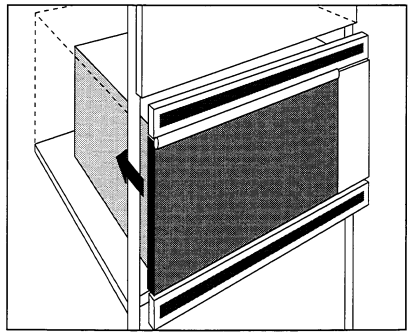


1. Position the holes for fixing the support.
2. Drill the holes.
3. Mount the micro-wave support using the chip board screws supplied.

1. Fixieren Sie mit Hilfe der zum Gerät gehöringen
2. Metallunterlage die Bohrpunkte für deren Befestlgung und bohren Sie die Löcher.
3. Mit den beiliegenden Spanschrauben wird nun die Metallunterlage auf dem Schrankboden befestigt.

1. Dèterminez les orifices de fixation du support.
2. Peres les trous.
3. Montez le support du four à micro-ondes au moyen des vis pour panneau d'agglomérés livrées avec l'appareil.

1. Bepaal de van de montagegaten voor de steun.
2. Boor de gaten.
3. Bevestig de magnetronsteun met behulp van de bijgeleverde spaanplaatschroeven.

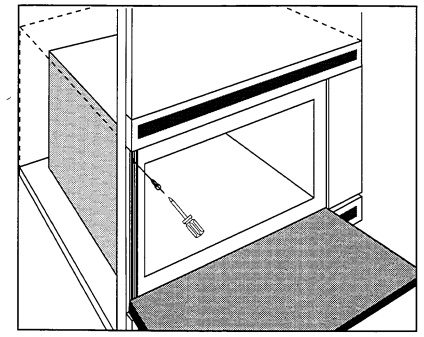


4. Put the plug into the socket and slide the appliance into the housing.

4. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an und schleben Sie es auf der Metallunterlage in das Schrankfach.

4. Insérez la fiche dans la prise et glissez l'appareil dans le bo^tier.

4. Steek de steeker in het stopcontact en schuif het apparaat in de kast.



5. Fix the appliance.

5. Fixieren Sie das Gerät mit der beiliegenden eingefarbter Schraube.

5. Fixez l'appareil.

5. Zet het toestel.

Sehr geehrte Damen und Herren,

der von Ihnen erworbene Mikrowellenherd arbeitet mit Hochfrequenz und kann unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und Fernsehrundfunkempfang. Er ist nach den geltenden Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation (BAPT) funkentstört und zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine ZZF- oder BZT-Zulassung. Bitte überzeugen Sie sich selbst.

In ungünstigen Fällen können Funkstörungen durch Mikrowellenherde auch dann nicht ausgeschlossen werden, wenn sie die Technischen Vorschriften des BAPT einhalten. In solchen Fällen wenden sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an uns.

Allgemeingenehmigung
nach dem Gesetz über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten

vom 11. Dezember 1991

§ 1

Aufgrund des § 3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten (HFrG) vom 09. August 1949 (WiGBl S. 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeiten (EGOWiG) von 24. Mai 1968 (BGBI. I S 503, 538) und durch Artikel 4 Abs. 10 des Gesetzes zur Neustrukturierung des Post- und Fernmeldewesens und der Deutschen Bundespost (Post-StruktG) vom 08. Juni 1989 (BGBI. I S 1026, 1049), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.

DEUTSCH

TIPPS ZUM UMWELTSCHUTZ

Verpackung

Die Verpackung besteht aus 100 % recycelbarem Material und ist durch das Recycling-Symbol gekennzeichnet. Bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen beachten. Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Styropor usw.), das eine potenzielle Gefahr darstellt, außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

Auf dem Produkt

oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

Das Gerät vor dem Verschrotten durch Abschneiden des Netzkabels unbrauchbar machen.

ENGLISH

ENVIRONMENTAL HINTS

The packing box may be fully recycled as confirmed by the recycling symbol. Follow local disposal regulations. Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.

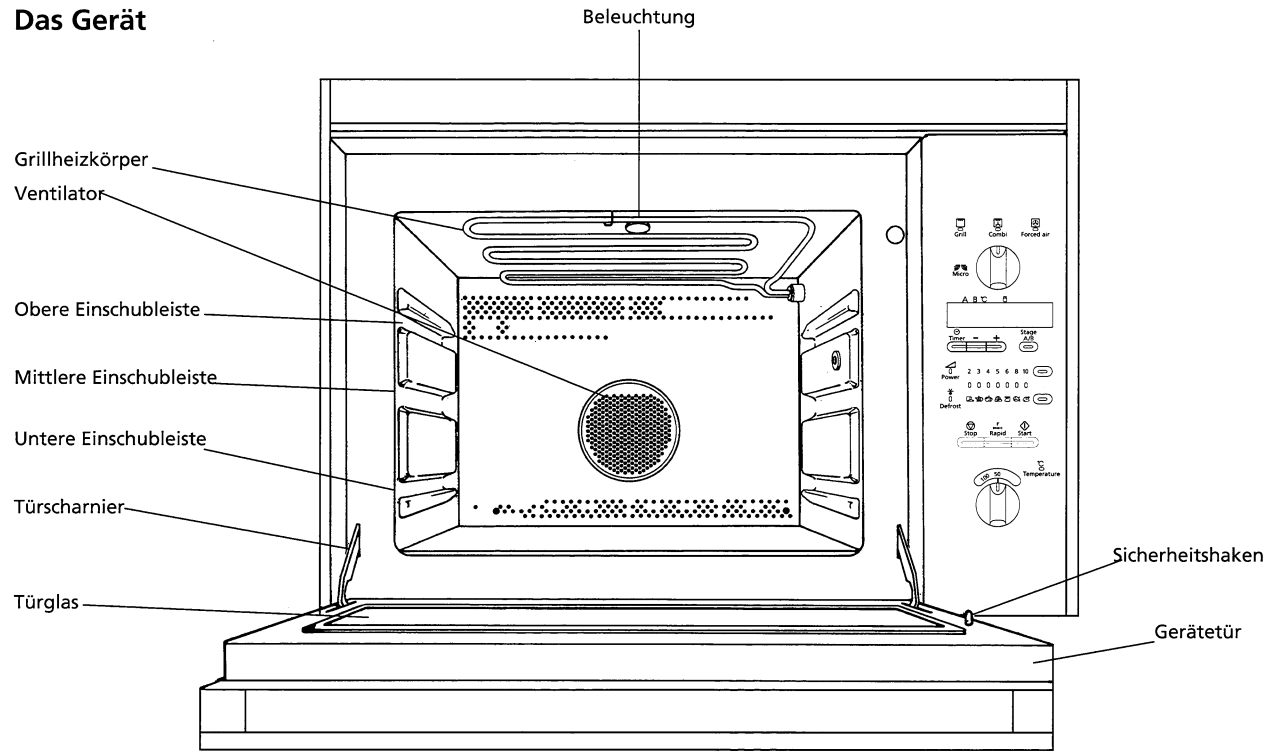
This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

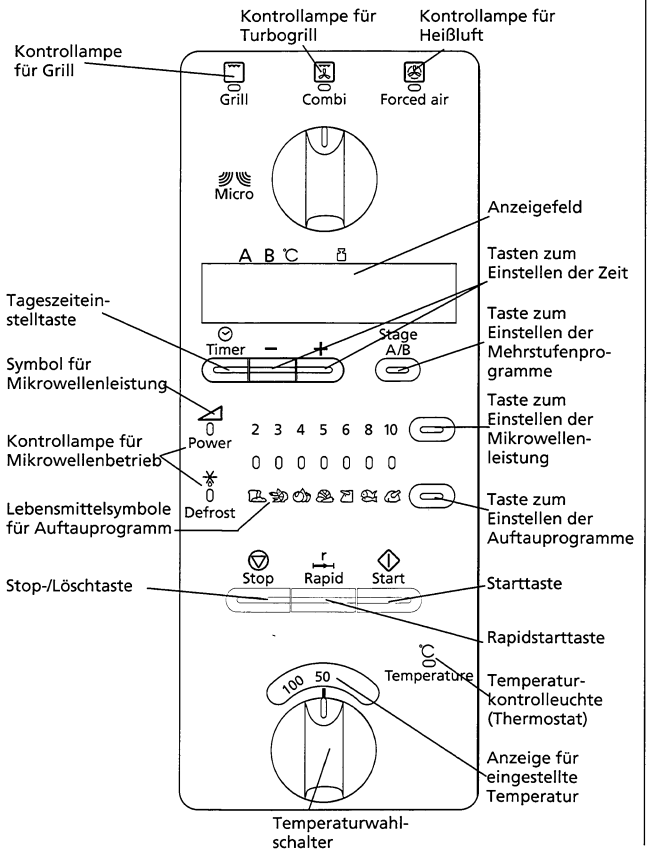
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. Before scrapping, cut off the mains cord so that the appliance cannot be connected to the mains.

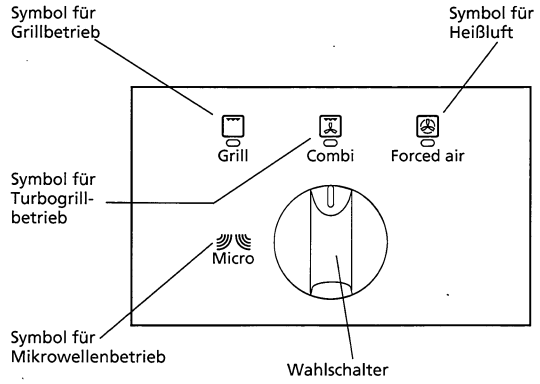
Das Gerät



Bedienungsblende



Wahlschalter



2 Aufstellanweisung

Vor der ersten Benutzung

Diese Gebrauchsanweisung ist für unterschiedliche Mikrowellengeräte gültig und enthält Informationen, die für alle gültig sind.

- Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung und die Garantieinformationen aufmerksam durch und bewahren Sie diese gut auf.
- Vergewissern Sie sich, daß das Gerät nicht beschädigt ist. Die Gerätetür muß gut schließen, die Anliegeflächen der Tür zum Gerät und umgedreht dürfen nicht beschädigt sein. Bei einer Beanstandung darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden; bitte rufen Sie den Kundendienst.
- Evtl. Transportschäden melden Sie bitte zuständigkeitshalber umgehend beim Transportunternehmen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, entfernt von Wärmequellen auf, denn die durch die Ventilationsöffnungen angesaugte Kühlluft, darf eine Temperatur von 35°C nicht überschreiten. Die Ventilationsöffnungen des Gerätes dürfen nicht abgedeckt werden.
- Nur wenn die Gerätetür richtig (festanliegend) schließt, kann das Gerät in Betrieb genommen werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernsehern, Radiogeräten oder Antennen auf, es könnten Störungen entstehen.
- Das Verpackungsmaterial ist recyclingfähig und mit dem Recyclingsymbol versehen ♺.

Warnung!
Das Gerät darf niemals ohne Speisen im Garraum betrieben werden, wenn Sie mit den Funktionen Mikrowelle oder Mikrowelle in Kombination mit Grill arbeiten, da sonst Ihr Gerät Schaden nehmen kann.

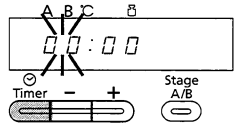
3 Uhr

Tageszeitanzeige

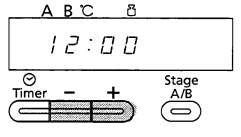
Beim erstmaligen Anschluß an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall hat das Gerät keine Digitalanzeige. Wenn gewünscht, kann die Tageszeit programmiert werden. Wenn nicht, bleibt das Display solange ohne Anzeige, bis die Kochzeit eingegeben wird.

Einstellen der Tageszeit

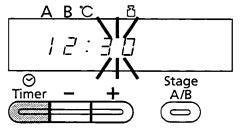
1. Drücken Sie den Tageszeiteinstellknopf. Die beiden linken Ziffern für die Stunden blinken



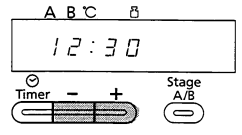
2. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Zeit (rechte Taste +/linke Taste –) solange bis die richtige Stunde angezeigt ist. Bitte beachten Sie, daß es eine 24 h Uhr ist.



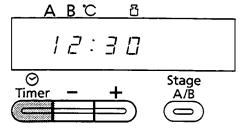
3. Drücken Sie den Tageszeiteinstellknopf erneut und die beiden rechten Ziffern blinken.



4. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Zeit solange bis die richtigen Minuten angezeigt sind (rechte Taste +/linke Taste -)



5. Drücken Sie den Tageszeiteinstellknopf erneut und die Uhr beginnt zu arbeiten.



Beachten Sie: Die aktuelle Uhrzeit kann auch während dem Kochvorgang durch Drücken des Tageszeiteinstellknopfes abgefragt werden. Die Uhrzeit erscheint dann 3 Sekunden lang in der Digitalanzeige.
Wenn Sie, nachdem die Tageszeit eingestellt ist, diese Funktion nicht mehr benötigen, drücken Sie den Tageszeiteinstellknopf und die Anzeige wird nach 30 Sekunden erlöschen oder die Stoptaste drücken.

16 Technical specifications

For United Kingdon only

Type number	**DMCG 2735/1**
Supply voltage	240 V/50 Hz
Power consumption	3000 W
Fuse	13 Amp
Microwave power (acc. to IEC 705, 1000 g water)	
Rapid power	700 W
Power level 10	700 W
Power level 8	500 W
Power level 6	400 W
Power level 5	300W
Power level 4	250 W
Power level ✳	200W
Power level 2	150 W
Timer	Electronic 120 min.
Manual time	Continously up to 9h 59 min.
Time setting for cooking	In steps by: 5 sec up to 30 sec 10 sec in interval 30–60 sec 15 sec in interval 1–3 min 30 sec in interval 3–6 min 1 min in interval 6–99 min
Probe temperature range	35–95°C
Grill	1700 W, Quick start infragrill
Forced Air	1700 W, Two speed fan
Dimensions:	
Outer dimensions:	H x W x D 460x592x550 mm
Oven compartment:	240x345x370 mm
Weight:	39 kg

For countries outside United Kingdom

Type number	**DMCG 2735/1**
Supply voltage	220–230 V/50 Hz
Power consumption	3200 W
Fuse	16 Amp
Microwave power (acc. to IEC 705, 1000 g water)	
Rapid power	700 W
Power level 10	700 W
Power level 8	500 W
Power level 6	400 W
Power level 5	300W
Power level 4	360 W
Power level ✳	200 W
Power level 2	150W
Timer	Electronic 120 min.
Manual time	Continously up to 9h 59 min.
Time setting for cooking	In steps by: 5 sec up to 30 sec 10 sec in interval 30–60 sec 15 sec in interval 1–3 min 30 sec in interval 3–6 min 1 min in interval 6–99 min
Probe temperature range	35–95°C
Grill	2000 W, Quick start infragrill
Forced Air	1700 W, Two speed fan
Dimensions:	
Outer dimensions:	H x W x D 460x592x550 mm
Oven compartment:	240x345x370 mm
Weight:	39 kg

This product is manufactured to comply with the radio interference requirements of the council directive 89/336/EEC.

Data for test heating performance in accordance with IEC 705.
The International Electrotechnical Commission, SC 59H, has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

Test	Approx. time	Power level	Container
A	10 min	Full (10)	Pyrex 3.226
B	6 min	Full (10)	Pyrex 3.827.80
C	17 min	Full (10)	Pyrex 3.838.80
Defrosting, minced meat	12 min	Autodefrost	Pyrex 3.838.80 defrost on the defrosting grid

16 Technische Spezifikationen
Caractéristiques Techniques
Technische specificaties

Typen-Nummer	**DMCG 2735/1**
Spannung	230 V/50 Hz
Leistungsaufnahme	3200 W
Absicherung	16 Amp
Mikrowellenleistung:	
Rapid	700 W
Stufe 10	700 W
Stufe 8	500 W
Stufe 6	400 W
Stufe 5	300 W
Stufe 4	250 W
Stufe ✱	200 W
Stufe 2	150 W
Zeitschaltuhr	digital 120 Minuten
Handbetrieb	bis zu 9 Stunden 59 Minuten
Kochzeiteingabe	in Schritten 5 Sek. bis zu 30 Sek. 10 Sek. zwischen 30–60 Sek. 15 Sek. zwischen 1–3 Min. 30 Sek. zwischen 3–6 Min. 1 Min. zwischen 6–99 Min.
Bereich des Temperaturfühlers	35–95°C
Auftauprogramm	Bereich Stufe
Gewichtsstufen	50– 500 g 25 g 500– 800 g 10 g 800–2000 g 100 g bei Geflügel 2000–3000 g 250 g
Grill	2000 W
Heißluft	1700 W
Geschwindigkeitsstufen	
Abmessungen	HxBxT
Außenabmessungen	460x592x550 mm
Innenabmessungen	240x345x370 mm
Gewicht	39 kg

Das Gerät entspricht der EEC-Richtlinie 89/336 für Funkentstörung.

Type	**DMCG 2735/1**
Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance absorbée	3200 W
Fusible	16 Amp
Puissance restituée :	
– Rapid/ Puissance 10	700 W
– Puissance 8	500 W
– Puissance 6	400 W
– Puissance 5	300 W
– Puissance 4	250 W
– Puissance 3	200 W
– Puissance 2	150 W
Programmateur	Electronique 120 min.
Fonction manuelle	Continue jusqu' à 9 h 59 min.
Réglage du temps de cuisson	Par pas de: 5 sec. jusqu' à 30 sec. 10 sec. entre 30 et 60 sec. 15 sec. entre 1 et 3 min 30 sec. entre 3 et 6 min. 1 min entre 6 et 99 min
Gamme de température de la sonde	35°–95°C
Gamme de poids de décongélation	Intervalle pas 50– 500 g 25 g 500– 800 g 50 g 800–2000 g 100 g Poids pour les volailles 2000–300 g 250 g
Gril	2000 W
Turbo gril	1900 W ventilé
Air pulsé	1700 W
Dimensions:	Hauteurulargeuruprofondeur
– Dimensions extérieures	460x592x550 mm
– Dimensions intérieures	240x345x370 mm
Poids:	39 kg

Type	**DMCG 2735/1**
Netspanning	230 V/50 Hz
Aansluitwaarde	3200 W
Netzekering	16 A
Nuttig vermogen (volgens IEC 705, 1000 gr water)	
Rapid/ Vermogens niveau 10	700 W
Vermogens niveau 8	500 W
Vermogens niveau 6	400 W
Vermogens niveau 5	300 W
Vermogens niveau 4	250 W
Vermogens niveau ✱	200 W
Vermogens niveau 2	150 W
Uit	0 W
Timer	Electronisch 120 minuten
Handbediening	Continu tot 9 uur en 59 minuten
Tijdstelling	In stappen van: 5 seconden interval t/m 30 seconden 10 seconden interval 30–60 seconden 15 seconden interval 1–3 minuten 30 seconden interval 3–6 minuten 1 minuut interval 6–99 minuten
Range insteekthermometer	35–95°C
Gewichtstabel bij ontdooien	interval stappen 50– 500 g 25 g 500– 800 g 50 g 800–2000 g 100 g Bij gevogelte ook 2000–3000 g 250 g
Grill	2000 W
Heteluchtcirculatie	1700 W
Afmetingen	hoogteubreedteudiepte
Apparaat	460x592x550 mm
Ovenruimte	240x345x370 mm
Gewicht	39 kg

Dit apparaat is gefabriceerd in overeenstemming met de Europese Radio Storingsvoorschriften 89/336/EEC. Gegevens voor de prestaties van microgolfverhitting zijn in overeenstemming met IEC 705.

Ce produit répond aux exigences de la directive Communautaire antiparasitage 89/336/CEE.

Informations pour les essais de performance en conformité avec la CEE 705.

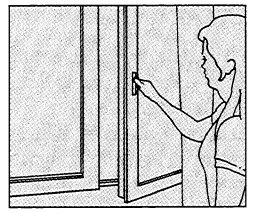
La commission électrotechnique internationale SC 59 H, a développé une norme pour les tests comparatifs de performances concernant la cuisson dans les différents fours à micro ondes.

Nous vous communiquons ci dessous les informations pour ce four:

Test	Temps approximatifs	Niveau de puissance	Recipients
A	10 min	Maxi (10)	Pyrex 3.226
B	6 min	Maxi (10)	Pyrex 3.827.80
C	17 min	Maxi (10)	Pyrex 3.838.80
Décongélation viande hachée	12 min	Décongélation Automatique	Pyrex 3.838.80

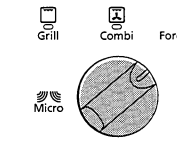
4 Vor der ersten Benutzung

Es ist wichtig, daß Sie den leeren Ofen 60 Minuten lang (1. Heißluft/2. Grill) aufheizen, bevor Sie das erste Mal Speisen darin zubereiten. Während dieser Zeit empfehlen wir Ihnen, für ausreichende Belüftung Ihrer Küche zu sorgen, da es durch das Verbrennen der Fettschutzschicht auf dem Grillheizkörper zu starker Geruchsbildung kommt. Bitte gehen Sie wie folgt vor, um das Gerät aufzuheizen:

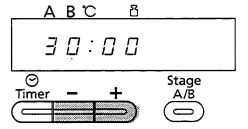


Heißluft

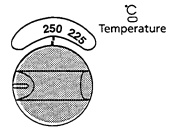
1. Stellen Sie durch Drehen den Wahlschalter auf Position Heiß-luft
   - Die Kontrollampe für Heißluft leuchtet auf



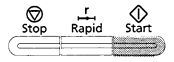
2. Drücken Sie die Taste für die Zeiteinstellung solange bis 30 Minuten im Anzeigefeld erscheint



3. Drehen Sie den Temperaturwahl-schalter auf 250°C. (Überprüfen Sie, daß die Garraumtüre geschlossen ist).

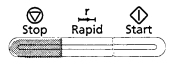


4. Drücken Sie die Starttaste
   - Das Gerät schaltet sich ein
   - Die Garraumbeleuchtung geht an
   - Das Gebläse schaltet sich ein
   - Die Temperaturkontrolleuchte geht an, sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird



5. Nach Ablauf der 30 Minuten ertönt ein akkustisches Signal und die Heißluft schaltet sich ab
   - Die Kontrollampe für Heißluft bleibt an
   - Das Gebläse bleibt an
   - Die Garraumbeleuchtung bleibt an

6. Drücken Sie die Stoptaste
   - Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ab
   - Das Gebläse schaltet sich ab
   - Die Kontrollampe bleibt an

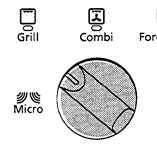


7. Drehen Sie den Wahlschalter solange bis alle Kontrolllampen erloschen sind

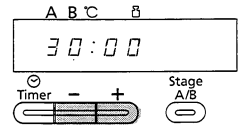
8. Fahren Sie mit dem Grill fort

Grill

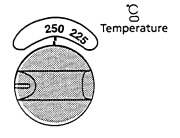
1. Stellen Sie durch Drehen den Wahlschalter auf Position Grill
   - Die Kontrollampe für Grill leuchtet auf



2. Drücken Sie die Taste für die Zeiteinstellung solange bis 30 Minuten im Anzeigefeld erscheint

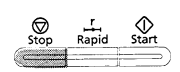


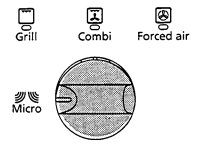
3. Überprüfen Sie, daß die Temperatur von 250°C eingestellt ist. (Die Garraumtüre muß geschlossen sein).



4. Drücken Sie die Starttaste
   - Das Gerät schaltet sich ein
   - Die Garraumbeleuchtung geht an
   - Das Gebläse schaltet sich ein
   - Die Temperaturkontrolleuchte geht an, sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird.

5. Nach Ablauf der 30 Minuten ertönt ein akkustisches Signal und der Grill schaltet sich ab
   - Die Kontrollampe für Grill bleibt an
   - Das Gebläse bleibt an
   - Die Garraumbeleuchtung bleibt an





6. Drücken Sie die Stoptaste
   - Die Garraumbeleuchtung erlischt
   - Das Gebläse schaltet sich aus
   - Die Kontrollampe bleibt an

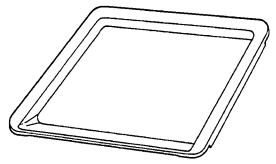
7. Drehen Sie den Wahlschalter solange bis sämtliche Kontrollampen erloschen sind

Bitte beachten Sie: Die Fettschutzschicht ist nun entfernt und das Gerät kann benutzt werden. Ihr Gerät ist jetzt allerdings sehr heiß.

Warnhinweis: Dieses Gerät wird beim Benutzen der konventionellen Beheizungsarten auch im Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle genauso heiß, wie ein herkömmlicher Herd. Kinder sollten aus diesem Grund beaufsichtigt werden, wenn sie sich in der Küche aufhalten.

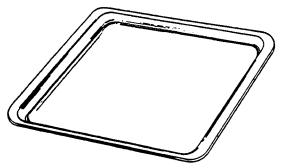
5 Zubehör

Backblech



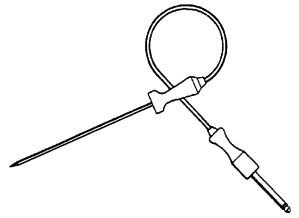
Nicht für den Mikrowellen-Solo- und Kombinationsbetrieb verwenden.
Das Backblech ist ideal für Bisquitteig, Pizza, Brötchen etc., die man direkt auf dem Blech zubereiten kann.
Verwenden Sie das Backblech für den Heißluft- oder Grillbetrieb (bei Heißluft-Betrieb auf zwei Ebenen möglich). Vor der ersten Inbetriebnahme Schutzfolie entfernen.

Glasfettpfanne



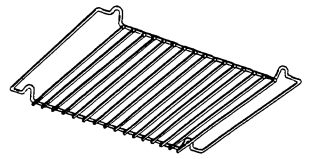
Die Glasfettpfanne ist für alle Funktionen geeignet. Sie fängt das heruntertropfende Fett und Speiseteilchen auf, damit der Garraumboden nicht verschmutzt. Benutzen Sie sie zusätzlich zum Gitterrost. Sie können sie einzeln auch als Kochgeschirr verwenden.

Temperaturfühler

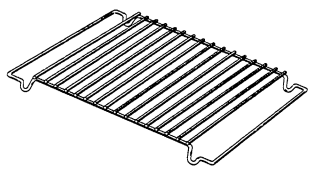


Sie können den Temperaturfühler sowohl für das Kochen als auch für das Wiedererwärmen benutzen. Er mißt die Kerntemperatur der Speisen und zeigt diese im Anzeigefeld an. Sie können den Temperaturfühler bei den Betriebsarten Mikrowelle und/oder Heißluft einsetzen.
Sie können den Temperaturfühler nicht im Grill-/Turbogrillbetrieb benutzen. Legen Sie den Temperaturfühler während dem Reinigen nie ins Wasser. Nach Gebrauch nur mit einem feuchten Tuch oder Küchenrolle abwischen.

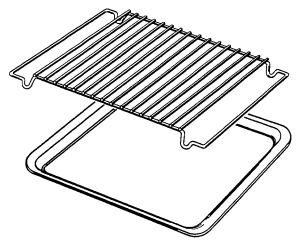
Gitterrost



Für alle Funktionen geeignet, einschließlich Mikrowellenbetrieb. Der Gitterrost erlaubt die Zirkulation von Heißluft um die Speise. Er ist so konstruiert, daß er auch im Mikrowellenbetrieb benutzt werden kann. Der Gitterrost darf die Rückwand nicht berühren, um Funkenüberschläge zu vermeiden.



Wenn Sie Speisen direkt auf dem Gitterrost zubereiten, schieben Sie immer die Glasfettpfanne darunter.



15 Maintenance and oven care

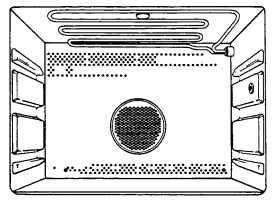
Maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required. It must be carried out with the microwave oven disconnected. Use a mild detergent, water and a soft cloth to clean the interior surfaces, the front and rear of the door and the door opening.
When cooking food with a high moisture content, condensation may apper on the inner door glass or on the cavity walls. This will normally disappear after a short time when the process is finished. If present at the end of the cooking process, wipe with a cloth.
Do not use chemicals or abrasive compounds to clean any part of the microwave oven.
Do not allow grease or food particles to build up around the door nor in the ceiling, around the grill element.

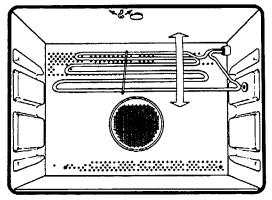
Note: The door seals and the door seal areas must be regularly inspected for damage. If these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer. At regular intervals, especially if spillages have occurred, wipe clean the base if the oven.

Important
Ensure that the Grill element is in the upfolded position and locked with the hook before you use the Grill functions.

For easy cleaning:



1. Press the grill element and against the celing.



2. Push the hook to the side fold the grill element down.

Note: Coking must not occur when the grill element is in the down position.

Service

If the oven does not work, do not make a service call until you have made the following checks:
- the plugg is properly inserted in the wall socket
- the door is properly closed
- the cooking time has been set
- microwave power was set and/or for forced air/grill the temperature was set
- check your fuses and make sure that there is power available
- wait for ten minutes and then try to operate the cooker once more.

This is to avoid unnecessarey calls for which you will be charged. When calling for Service, please give the serial number and type number of the cooker (see rating plate on the back). Contact the nearest local branch of Service.

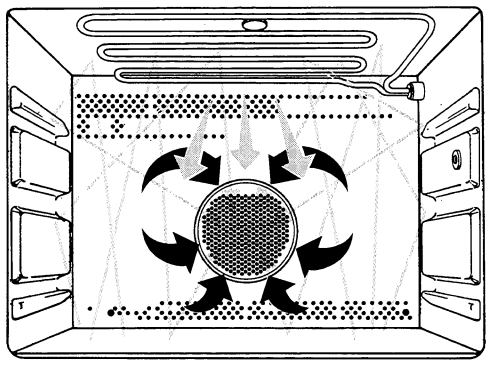
Warning

Service only to be carried out by service technician trained by the manufacturer. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.

Guarantee

See the guarantee conditions supplied with the oven.

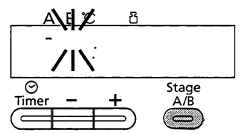
14 Stage cooking in combination



The stage cooking function enables you to use your oven in two steps and cook from frozen to a ready meal without setting the oven between each stage or delaying the start by setting only time in the first stage.

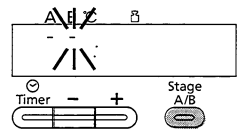
Operation of stage cooking

1. Press the stage button, the first stage indicator flickers indicating that the stage is ready to be programmed.



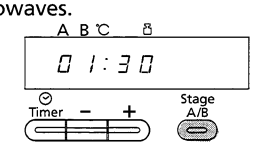
2. Select one of the previous described microwave only function. Eg.
   1. Time only.
   2. Cooking by time and power.
   3. Automatic defrost.

3. Press the stage button again, the first stage indicator is illuminated indicating that it is programmed. The second stage indicator flickers indicating that it is ready to be programmed.

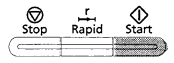


4. Select one of the previous described functions. Eg.
   1. Grill/Turbogrill.
   2. Grill/Turbogrill combined with microwaves.
   3. Forced Air.
   4. Forced Air combined with microwaves.

5. Press the stage button again, the two stage indicators are now illuminated, indicating that the two stages have been programmed.



- The display is now showing the information stored in the first stage.



6. Press the start button
- The cavity lamp switches on
- The fan switches on
- The oven operates

Note: Both the time and power are possible to change during cooking.

Stage cooking is always executed from left to right, Eg. stage 1 and then Stage 2. When the first stage is finished an acoustic signal is heard and the stage indicator is switched off and the oven immediately starts the next stage.

To check/alter the stage before cooking:
1. Press the stage button.
2. The information in stage one is now moved to the display.
3. Check/alter the information in stage one.
4. Press again to re-install the stage.
5. Check/alter the information in stage two.
6. Press again to re-install in the stage.

You may use the first stage to delay the start of the cooking process. Simply enter only the time in the first stage and your cooking process in the second stage.

Cooking interruption
See chapter 7.

Welches Zubehör darf in Ihrem Gerät benutzt werden?

Konventioneller Betrieb

Wenn Sie mit Heißluft, Grill oder Turbogrill arbeiten, muß das verwendete Geschirr hitzebeständig bzw. backofengeeignet sein.

Mikrowellenbetrieb

Wenn Sie mit Mikrowelle arbeiten, muß das verwendete Geschirr mikrowellentransparent sein. Außerdem muß es gegenüber den Temperaturen der erhitzten Speise beständig sein.

Kombinationsbetrieb

Wenn Sie Mikrowelle kombiniert mit Heißluft, Grill oder Turbogrill benutzen, sollte das verwendete Geschirr sowohl mikrowellentransparent als auch hitzebeständig sein.

(1) – Ohne Metallteile oder Metalldekor.
(2) – Es ist möglich. Aluminiumfolie zum Abdecken empfindlicher Teile zu verwenden (dies verhindert ein Übergaren),
(3) – Die mitgelieferten Backbleche für Heißluft/Grill sind für den Solobetrieb geeignet, jedoch nicht für die Mikrowelle.
4) – Siehe dazu die Herstellerangaben.
(5) – Für kurzfristiges Erhitzen.
(6) – Wenn ein Teil des Lebensmittels frei bleibt.

Material	Heißluft	Turbogrill/ Grill	Mikrowelle	Kombination
Glas (allgemein)	nein	nein	ja (1)	nein
Glas (hitzebeständig)	ja	ja (4)	ja (1)	ja (1)
Glaskeramik und Keramik (hitzebeständig)	ja	ja	ja (1)	ja (1)
Tongeschirr	ja	ja	ja (1)	ja (1)
Porzellan (hitzebeständig)	ja	ja (4)	ja (1)	ja (1)
Kunststoff (allgemein)	nein	nein	ja (4)	nein
Kunststoff (hitzebeständig)	ja (4)	nein	ja	ja (4)
Aluminiumgeschirr/ Aluminiumfolie	ja	ja	nein (2)	nein (2)
Backbleche	ja (3)	ja	nein	nein
Metall	ja	ja	nein	ja (6)
Papier	nein	nein	ja (5)	nein
Glasfettpfanne	ja	ja	ja	ja
Rost	ja	ja	ja	ja
Metallbackformen	ja	nein	nein	ja

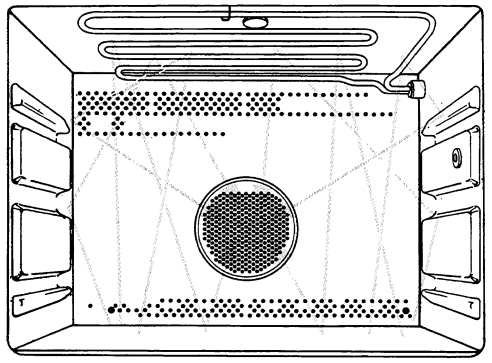
Welche Behälter kann man im Mikrowellengerät verwenden?

Behälter aus **Porzellen** und **Keramik** eignen sich ausgezeichnet. Die meisten Behälter aus **Glas** eignen sich auch sehr gut zur Verwendung in Mikrowellengeräten. Kristall kann zerspringen und ist deshalb nicht zu verwenden. Auch gefärbtes Glas kann beschädigt werden. **Kunststoffe** und **Papier** eignen sich unter der Voraussetzung, daß sie ausreichend temperaturbeständig sind.
Unter der Überschrift WICHTIGE HINWEISE BEI DER ANWENDUNG VON MIKROWELLENGERÄTEN ist beschrieben, wie man die Eignung eines Behälters zur Verwendung im Mikrowellengerät prüft.
Verwenden Sie auch nie Teller oder Behälter mit Dekor, die Metall enthalten (z.B. Goldrand), da auch diese beschädigt werden können. Kleine Stücke aus Aluminiumfolie können verwendet werden, **aber nur** zum Abdecken beispielsweise der dünnsten Teile der Flügel und Schenkel eines Hähnchens, um einem Überhitzen vorzubeugen.

Einwegbehälter aus Aluminium und ihre Verwendung im Mikrowellengerät

Grundsätzlich gilt die Regel, daß keine Metallbehälter im Mikrowellengerät verwendet werden sollen. Unter Beachtung der nachstehend aufgeführten Punkte, können Einwegbehälter aus Aluminiumfolie zum Erhitzen und Auftauen benutzt werden. Allerdings erzielen Sie ein besseres Endresultat in weitaus kürzerer Zeit, wenn Sie Gefäße aus mikrowellengeeignetem Plastik oder Pappe verwenden.
- Für die im Handel erhältlichen Fertiggerichte, die in Alu-Behältern abgefüllt sind, gilt immer der Hinweis auf der Verpackung.
- Der Deckel des Aluminiumbehälters muß immer entfernt werden, da Ihr Gerät sonst Schaden nehmen kann.
- Aluminiumbehälter dürfen nicht auf den Gitterrost gestellt werden.
- Aluminiumbehälter immer auf der Bodenplatte stellen.
- Um ein gleichmässiges Erwärmen der Speisen im unteren Teil des Behälters sicherzustellen, empfehlen wir, den Alu-Behälter in eine Glasschale zu stellen, deren Boden mit Wasser (nicht mehr als 1/2 cm hoch) bedeckt ist.
- Verwenden Sie nur unbeschädigte Aluminiumbehälter.
- Aluminiumbehälter die höher als 5 cm sind, sollten nicht verwendet werden.
- Der Behälter muß mindestens zur Hälfte gefüllt sein.
- Zu den Seitenwänden des Garraums, als auch zwischen den einzelnen Behältern, muß ein Mindestabstand von 1 cm eingehalten werden, um Funkenüberschläge zu vermeiden.
- Bitte beachten Sie, daß das Wiedererwärmen von Speisen in Alu-Behältern mehr Zeit benötigt (bis zu doppelt so viel) als bei Verwendung von Glas, Plastik, Keramik oder Pappbehältern. Es kann also zu erheblichen Zeitdifferenzen kommen.
- Lassen Sie die Speise nach dem Erhitzen für weitere 2–3 Minuten stehen. Während dieser "Stehzeit" verteilt sich die Temperatur gleichmäßig.

6 Mikrowellen



Mikrowellen – was ist das?

Mikrowellen sind eine Art von elektromagnetischer Energie. Gewöhnliches Tageslicht und Radiowellen sind zwei andere. Der einzige Unterschied zwischen diesen drei Arten von Energie ist die Wellenlänge.
Mikrowellen werden von Wasser und Fett (Öl) aufgenommen. Alle Speisen enthalten Wasser oder Fett und stellen deshalb Empfänger für die Mikrowellenenergie dar. Die Wassermoleküle werden von den Mikrowellen in Bewegung versetzt, wodurch sich das Wasser erhitzt. Genauso wie gewöhnliches Tageslicht durch Glas, durchsichtigen Kunststoff und Luft dringt, können die Mikrowellen Material wie Papier, Glas, Porzellan, Kunststoff und Luft durchdringen. Diese Materialien werden also nicht von den Mikrowellen erhitzt.
Mikrowellen werden von Metall reflektiert, zurückgeworfen, so wie ein Spiegel Licht reflektiert.

Wichtige Hinweise für das Arbeiten mit dem Mikrowellengerät

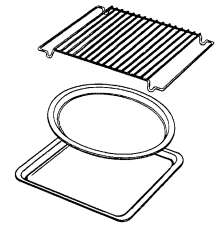
- Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Wiedererwärmen von ganzen Eiern, mit oder ohne Schale. Bei der Zubereitung von z.B. "Eier im Glas" ist darauf zu achten, daß der Eidotter vor Beginn des Garvorganges vorsichtig angestochen wird. Ziehen Sie immer ein Mikrowellen-Kochbuch zu Rate, wenn Sie Eier in Ihrem Gerät zubereiten wollen.
- Fritieren im Mikrowellengerät sollte grundsätzlich unterbleiben.
- Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern. Der Druck im Behälter nimmt sehr schnell zu und dies kann, beim Öffnen des Behälters, zu Verletzungen führen.
- Beim Kochen oder Wiedererwärmen von Flüssigkeiten (z.B. Wasser) im Mikrowellengerät ist es möglich, daß der Siedepunkt bereits erreicht ist, jedoch keine Bläschen sichtbar sind. Beim Herausnehmen des Gefässes (Tasse, Glas o.ä.) kann dies zu heftigem Überkochen führen. Um dies zu vermeiden, sollten Sie einen Teelöffel (Metall) mit ins Gefäß geben; in diesem Fall schadet das Metall dem Gerät (Magnetron) nicht.
- Erhitzen Sie keine hochprozentigen alkoholischen Getränke in Ihrem Mikrowellengerät.
- Beachten Sie stets die Angaben im Kochbuch, insbesondere beim Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.
- Eine der größten Vorteile der Mikrowelle ist die kurze Garzeit. Die empfohlenen Zeiten zum Garen oder Wiedererwärmen sollten nicht überschritten werden.
- Babynahrung: Beim Erwärmen von Nahrung in Babyflaschen ist unbedingt darauf zu achten, daß diese nicht verschlossen in das Mikrowellengerät gestellt werden – dies gilt auch für Babynahrung in Gläschen o.ä. Bei Milchflaschen ist auch der Sauger zu entfernen. Bitte prüfen Sie nach der Erwärmung die Temperatur des Nahrungsmittels, nicht die des Gefäßes. Das Lebensmittel kann sehr viel heisser sein. Verbrühungsgefahr ! Bitte Nahrung vor der Temperaturprobe gut verrühren.

Um die Gefahr eines Brandes im Geräteinnenraum zu vermeiden beachten Sie bitte folgende Punkte:

- Übergaren Sie die Speisen nicht.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, dies gilt insbesondere wenn Sie Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen brennbaren Materialien verwenden.
- Entfernen Sie sämtliche Metallteile wie z.B. Verschlüße von Folienverpackungen usw.
- Stellen Sie sicher, daß die Materialien, die Sie in Ihrem Gerät verwenden, mikrowellengeeignet sind.
- Trocknen Sie keine Textilien, Papier, Gewürze oder andere brennbare Materialien in Ihrem Mikrowellengerät.
- Bei viel zu langer Erwärmungs-/Garzeit können manche Lebensmittel verkohlen, wobei sich gegebenenfalls Rauch entwickelt. Halten Sie in solch einem Fall die Gerätetür geschlossen, um evtl. entfachendes Feuer zu ersticken und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

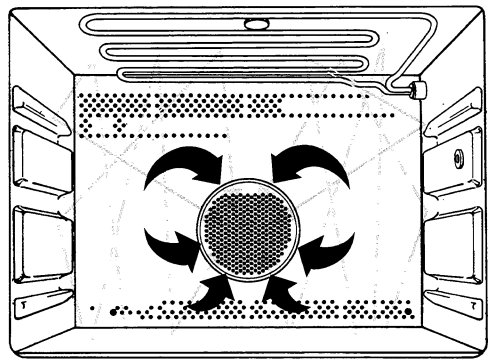
Accessoires/Utensils
Make sure that all accessoires and utensils you use with this function are ovenproof, heat resistant and lets the microwaves through.

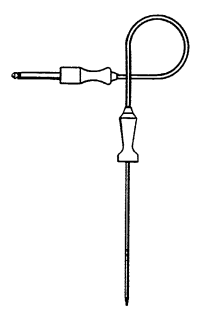
Aluminium microwave blocking pan for combination cooking
When cooking very fat meat and poultry the fat is heated to very high temperatures by the microvaves. This may cause splash and smoke which soils the oven compartment. This aluminium pan is placed on the glass dripping pan under the wire shelf under the bird/meat, and collects the dripping fat. The aluminium prevents the microwaves heating the fat and therefore eliminates splashing.



Coooking tips
Set the microwave power on a low to medium power level when cooking meat to preserve the juiceness of the food.

13 Forced Air combined with Microwaves and the Probe

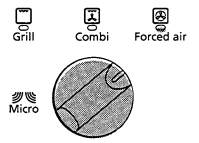




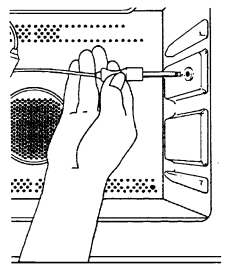
This function enables you to reduce the cooking time up to 50% for such foods as roasts, poultry and big fishes.

Operation of Forced Air combined with Microwaves and the probe

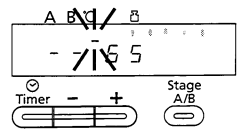
1. Select the Forced Air postion by turning the selector knob.



2. Insert the probe in the socket in the cavity.

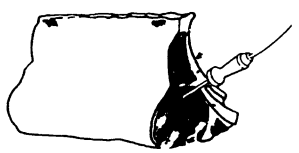


The display now displays degrees centigrade.
- The temperature indicator flickers
- The temperature is automatically set to 65°C.

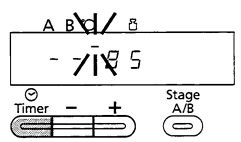


3. Insert the probe in the food.

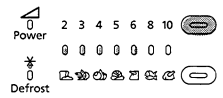
4. Close the door.



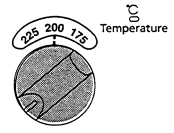
5. Press the time button until the required finishing temperature is indicated on the two right numbers. Temperature range 35–95°C.



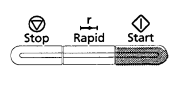
6. Press the power level button to set the required power level.



7. Turn the temperature knob to select the required temperature.

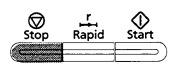


8. Press the start button. The cooking process begins.



9. When the food reaches the finish temperature an acoustic signal will sound 3 times and the oven automatically switches off. The temperature probe will now display the current food temperature until you press the stop button.

10. Press the stop button.



Note: The two left hand numbers indicate the actual temperature of the food, if it is above 35°C and is below thee finishing temperature. Both temperature and power are possible to change during cooking.

Warning
The oven must not be operated with the temperature probe in the cavity if it is not plugged into the oven. If you do operate the oven without complying with the above you will damage the probe.

Cooking interruption
See chapter 7.

Garen, Erwärmen und Auftauen im Mikrowellengerät

In einem Mikrowellengerät werden die Moleküle der jeweiligen Speise von den Mikrowellen in Schwingung versetzt. Diese Schwingung erzeugt Reibungswärme. Die Mikrowellen dringen von allen Seiten her gleichzeitig einige Zentimeter in die Speise ein. Es wird also nicht nur die Speisenoberfläche erwärmt. Da kein Topf und keine Pfanne zuerst erhitzt werden muß, erfolgt die Erwärmung schnell und energiesparend. Das Kochgeschirr wird nur durch die warme Speise erwärmt; demnach besteht keine Gefahr des Anbrennens.

Die Geschmacksstoffe und der Nahrungswert der Speise werden im Mikrowellengerät besser erhalten als beim herkömmlichen Kochen. Das beruht darauf, daß die Speisen schneller und mit einem geringeren Wasserzusatz gekocht werden. Das Zubereiten von Speisen im Mikrowellengerät ist dem herkömmlichen Kochen sehr ähnlich; das Erwärmen geht jedoch schneller und auf andere Weise vor sich.
Die Rezeptskala an der Geräteoberseite gibt Richtlinien für die allereinfachsten Koch-, Erwärmungs- und Auftauzeiten an.

Garen

Das Garen kann entwerder mit Zeit und Leistungswahl oder mit Hilfe des Speisenthermometers erfolgen.

Garen mit Zeit und Leistung
Das Garen mit Zeit- und Leistungswahl geht sehr schnell und kann für eine Reihe von Speisen wie z.B. Gemüse, Fleisch, Fisch, Geflügel und Suppen verwendet werden.

Garen mit Speisenthermometer
Hierbei hat man eine sehr gute Kontrolle über die Kerntemperatur beim Zubereiten von Speisen wie z.B. Roastbeef oder großen Forellen.

Erwärmen

Die Erwärmung von schon zubereiteten Gerichten ist ein Anwendungsbereich des Mikrowellengerätes. Das Erwärmen geht schnell und schonend vor sich und ist von Nahrungsgesichtspunkten her weitaus am besten. Die Speise kann direkt auf dem Teller erwärmt werden, falls sich dieser hierfür eignet. Das Erwärmen einer Portion direkt auf dem Teller für einen spät ankommenden Gast dauert 2–3 Minuten. Das Erwärmen oder Wiederaufwärmen im Mikrowellengerät kann auf drei verschiedene Weisen erfolgen.

Erwärmen mit Zeit und Leistung
Durch Einstellung der richtigen Zeit und Leistungsstufe können Sie die Speise auf die gewünschte Temperatur erwärmen, bis zur Siedetemperatur.

Erwärmen mit dem Speisenthermometer
Mit dem Speisenthermometer erhält man die genaueste Endtemperatur. Dieses Verfahren eignet sich am besten zum Erwärmen von z.B.: Säuglingsnahrung. Alle Temperaturen von 35°C bis 95° können eingestellt werden.
Bei Benutzung des Speisenthermometers laufen Sie keine Gefahr, daß Getränke zu heiß werden oder überkochen.

Rapid
Mit der Rapidstufe können Sie besonders schnell wiedererwärmen. Besonders empfehlenswert für Speisen mit einem hohen Wassergehalt.

Auftauen

Das Mikrowellengerät eignet sich ausgezeichnet zum Auftauen von tiefgekühlten Waren, sowohl rohe Lebensmitteln als auch fertig zubereitete Speisen.

Auftauen mit Zeit- und Leistung:
Auftauen kann mit Hilfe von Zeit und Leistung erfolgen, am besten mit der Auftaustufe ❄. Wird eine zu hohe Leistungsstufe eingestellt, können gewisse Teile der Speise angegart werden, während andere noch immer gefroren sind.
Zum Auftauen von rohen Lebensmitteln verwendet man die mit dem Auftausymbol gekennzeichnete Leistungsstufe. Für schon zubereitete Speisen und gebackenes Brot kann eine etwas höhere Leistungsstufe verwendet werden.

Auftauen mit Gewichtsautomatik:
Ihr Mikrowellengerät hat eine besondere, automatische Auftaufunktion. Die aufzutauende Lebensmittelgruppe sowie dessen Gewicht muß am Gerät eingestellt werden, das hierfür mit 7 verschiedenen Stufen ausgerüstet ist und damit allen vorkommendene Lebensmittelarten angepaßt werden kann.

Allgemeine Hinweise

Da sich das Zubereiten von Speisen im Mikrowellengerät teilweise vom herkömmlichen Kochen unterscheidet, müssen bei der Verwendung des Mikrowellengerätes folgende Grundregeln beachtet werden:

Wahl der Leistungsstufen
Die Wal verschiedener Leistungsstufen ermöglicht eine erhöhte Flexibilität beim Kochen im Mikrowellengerät, genau wie beim gewöhnlichen Kochen.
Dieses Mikrowellengerät hat folgende Leistungsstufen:

Stufe 10 volle Leistung des Gerätes Geeignet für schnelles Wiedererwärmen von Speisen wie z.B. klare Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt. Falls die Speise Ei oder Sahne enthält (z.B. Soßen), so wählen Sie bitte eine niedrigere Leistungsstufe.

Stufe 7–8 entspricht 3/4 Leistung. Diese Stufen sind beim vorsichtigeren Zubereiten zu empfehlen, z.B. bei Soßen mit hohem Proteingehalt, Käse- und Eiergerichten und beim Fertigkochen von Eintopfgerichten.

Stufe 4–6 die mittlerere Geräteleistung eignet sich zum Garen sowie zum Erwärmen.

Stufe ❄ verwendet man zum Auftauen, besonders von rohen Zutaten. Auch Stufe 2 kann sich hierfür eignen.

Stufe 2 ist die niedrigste Leistungsstufe des Mikrowellengerätes und wird beispielsweise zum Anwärmen von Butter, Käse und Eis verwendet.

Wenn die Speise nicht fertig gegart ist
Kontrollieren Sie folgende Punkte:
- Drückten Sie wieder die Starttaste, nachdem Sie zur Kontrolle der Speise die Gerätetür geöffnet hatten?
- War die richtige Leistungsstufe eingestellt?
- War die eingestellte Zeit ausreichend? (Die Zeiten im Kochbuch sind annähernde Zeiten und von Ausgangstemperatur, Speisemenge, Kompaktheit u.a.m. abhängig.)
- War der Behälter für die Verwendung im Mikrowellengerät geeignet?

Wenn die Speise überhitzt ist, d.h. ausgetrocknet oder verbrannt
- War die Leistungsstufe zu hoch?
- War die eingestellte Zeit zu lang? (Die Zeiten im Kochbuch sind annähernde Zeiten und von Ausgangstemperatur, Speisemenge, Kompaktheit u.a.m. abhängig.)

Daran sollten Sie beim Auftauen denken
- Die Form der Verpackung beeinflußt die Auftauzeit. Flache längliche Verpackungen ermöglichen kürzere Auftauzeiten als hohe.
- Entfernen Sie angetaute Teile; lose Stücke tauen schneller auf.
- Bedecken Sie dünne empfindliche Teile mit Aluminiumfolie bevor sie zu garen beginnen.
- Nach dem Auftauen in der Mikrowelle sollte das Lebensmittel noch leicht gefroren sein und erst während der Stehzeit völlig auftauen.

Speisemenge
Je größer die Speisemenge ist, die zubereitet, aufgetaut oder erwärmt werden soll, desto länger dauert es. In der Regel benötigt man für die doppelte Speisemenge fast die doppelte Zeit.

Ausgangstemperaturen der Speise
Je kälter die in das Mikrowellengerät gestellte Speise ist, desto länger dauert es. Eine Speise mit Zimmertemperatur wird also schneller fertig als eine Speise mit Kühlschranktemperatur.

Zusammensetzung der Speise
Speisen, die sehr viel Fett und Zucker enthalten, werden schneller warm als Speisen, die sehr viel Wasser enthalten. Fett und Zucker erreichen beim Zubereiten auch eine höhere Temperatur als Wasser.
Je kompakter die Speise ist, desto länger dauert die Zubereitung. Bei kompakten Lebensmitteln, wie z.B. Fleisch, dauert das Erwärmen oder Auftauen länger als bei porösen Gerichten, wie z.B. Sandkuchen.

Rühren und Wenden
Rühren und Wenden sind Kochtechniken, die sowohl beim konventionellen als auch beim Kochen in der Mikrowelle gebräuchlich sind. Dadurch wird die Hitze schneller in die Speisenmitte transportiert und ein Überkochen am Rand und an den Ecken wird vermieden. Wenden ist besonders bei großen, kompakten Lebensmitteln zu empfehlen.

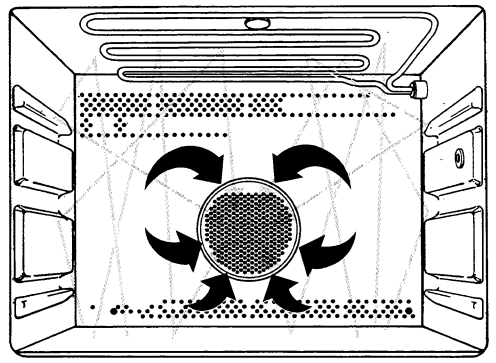
Abdecken von Speisen
Bei der Zubereitung kann man die Speise abdecken, um
- Spritzer im Garraum zu verhindern;
- die Feuchtigkeit in der Speise beizubehalten;
- die Garzeit herabzusetzen.

Als Deckel können alle Materialien verwendet werden, die Mikrowellen durchlassen. Siehe Abschnitt "Welche Behälter kann man im Mikrowellengerät verwenden?"

Anstechen/Umrühren
- In Nahrungsmitteln mit Schalen oder Häuten, wie z.B. Kartoffeln, Tomaten oder Würsten, entsteht bei der Erwärmung ein Dampfdruck. Um einem Zerplatzen vorzubeugen, sticht man mit einer Gabel oder einem Zahnstocher die Schale an.
- Nach dem Erwärmen von Säuglingsnahrung soll immer gut umgerührt werden, um eine gleichmäßige Verteilung der Wärme sicherzustellen.

Stehzeit
Planen Sie immer nach Gebrauch der Mikrowelle eine Stehzeit ein – egal ob im oder außerhalb des Gerätes. Die Stehzeit nach dem Auftauen, Kochen oder Wiedererwärmen verbessert immer das Ergebnis, da in dieser Zeit ein Temperaturausgleich in der Speise stattfindet.
Beim Mikrowellenkochen gart die Speise auch nach dem Abschalten weiter, nicht mehr durch die Mikrowellen bedingt, sondern durch die gespeicherte Wärme im Lebensmittel. Die Länge der Stehzeit ist abhängig von der Größe und der Kompaktheit der Speise. Manchmal genügt die Zeit, die benötigt wird, bis die Speise am Tisch steht. Allerdings bei großen, kompakten Speisen kann die Stehzeit bis zu 10 Minuten betragen. Während dieser Zeit steigt die Kerntemperatur im Lebensmittel um bis zu 8°C und die Speise wird in dieser Zeit fertig gegart.

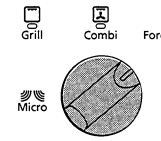
12 Forced Air combined with Microwaves



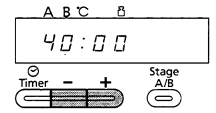
Use this function for fruit cakes, bread and gratins, which normally needs a long cooking time.

Operation of Forced Air

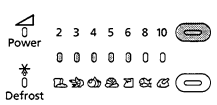
1. Select the Forced Air position by turning the selector knob.



2. Press the time button until the required cook time is indicated.

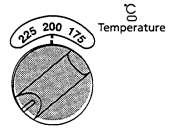


3. Press the power level button to set the required power level.

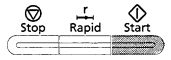


Note: To ensure that maximum power level is not used for more than one hour the oven automatically limits the microwave power level to power level 5, if you set the time to more than one hour. Both time and power are possible to change during cooking.

4. Turn the temperature knob to select the required temperature.

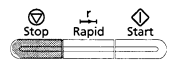


5. Press the start button
- The temperature indicator lamp is switched on. It will be switched off when the set temperature is reached.
- The cavity lamp switches on.
- The fan switches on.
- The microwaves switches on.



6. When the cooking time has elapsed an acoustic signal sounds and the Forced Air and microwaves switches off.
- The temperature indicator lamp is switched off.
- The cavity light continues
- The fan continues

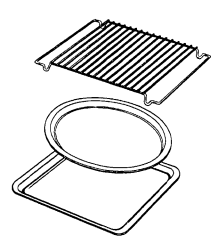
7. Press the stop button
- The cavity light switches off
- The fan switches off



Cooking interruption
See chapter 7.

Accessoires/Utensils
Make sure that all accessoires and utensils you use with this function are ovenproof, heat resistant and lets the microwaves through.

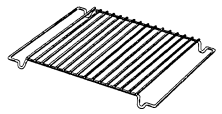
Aluminium microwave blocking pan for combination cooking
When cooking very fat meat and poultry the fat is heated to very high temperatures by the microwaves. This may cause splash and smoke which soils the oven compartment. This aluminium pan is placed on the glass dripping pan under the wire shelf under the bird/meat, and collects the dripping fat. The aluminium prevents the microwaves heating the fat and therefore eliminates splashing.



Cooking tips
- Gratins made with combi cooking need less liquid compared with Forced Air cooking only.
- Reduce the amount of liquid with about 1/3:rd when using this function.
- Use the same temperature setting as on your conventional oven.

Accessoires Utensils
Make sure that all accessoires and utensils you use with this function are ovenproof and heat resistant.

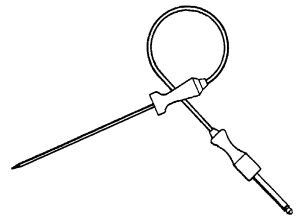
Wire shelf
Use it as a support for dishes or as a cooking surface.
Shall be placed in the centre between the rear of the cavity and the door.



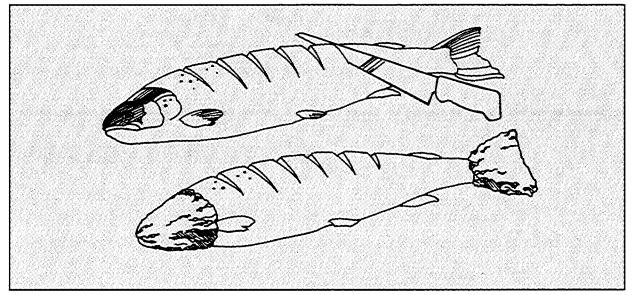
Glass drip tray
Shall be firmly placed towards the rear of the cavity.
May be used as:
- A baking tray.
- A drip tray.

Probe
Ensure that the tip of the probe is placed in the centre of the food (see chapter 5 “temperature cooking”).

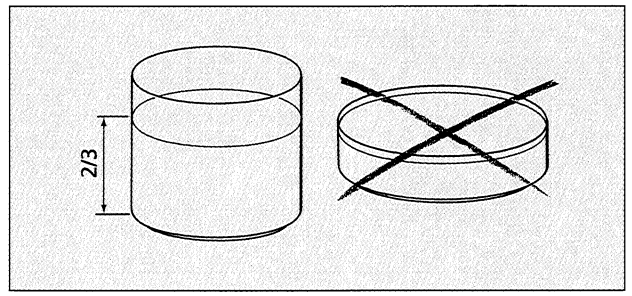
Cooking tips
Consult your cookbook for details.



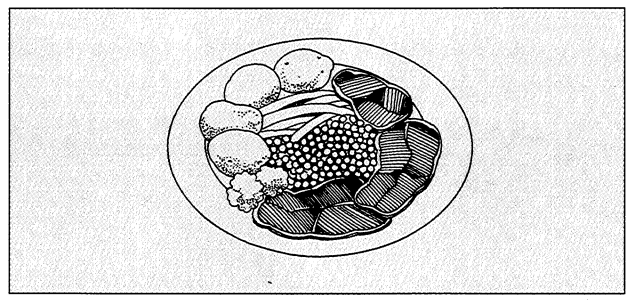
Anordnung der Speisen
Das beste Ergebnis erhält man bei einer gleichmäßigen Verteilung der Speisen auf dem Teller.
- Legen Sie eine Portion so auf den Teller, daß die dicksten, kompaktesten Teile außen liegen und die dünnsten oder leichtesten in der Mitte.
- Wieder aufzuwärmende Kartoffeln sollten nicht schwerer sein als 60–75 g, was in etwa der Größe eines Eies entspricht. Größere Kartoffeln sind zu teilen und mit der Schnittfläche nach unten auf den Teller zu legen.
- Bei der Zubereitung von z.B. Kartoffeln legen Sie die Kartoffeln zu einem Ring; so erreichen sie ein gleichmäßiges Garen.



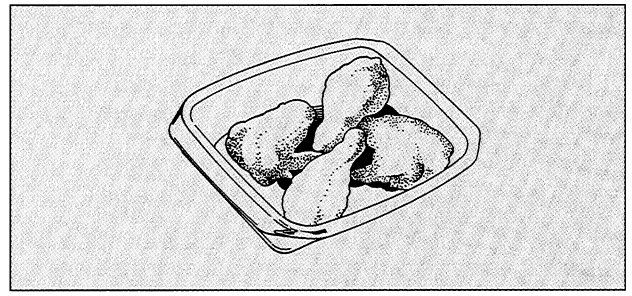
Beim Wiederaufwärmen oder Zubereiten eines ganzen Fisches ritzen Sie die Fischhaut ein, um Rissen vorzubeugen. Legen Sie auch kleine Stücke von Aluminiumfolie über den Kopf und Schwanz des Fisches, um ein Überhitzen zu verhindern.



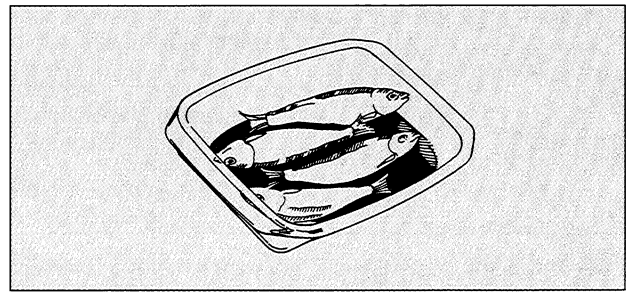
Füllen Sie Behälter nur zu 2/3 beim Aufwärmen von Soße oder Suppe.



Legen Sie dünne Scheiben von Fleisch aufeinander oder versetzt aufeinander. Dickere Scheiben, z.B. Hackbraten und Würste, legt man dicht nebeneinander.

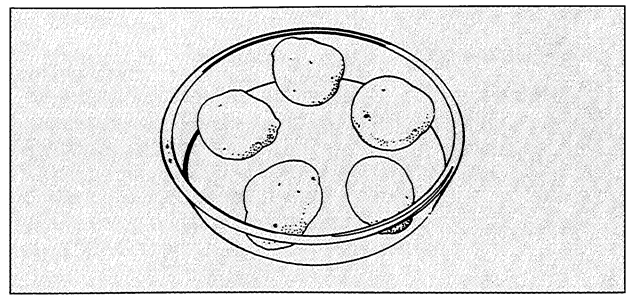


Bei der Zubereitung von unregelmäßig geformten Lebensmitteln werden die dünneren Teile früher fertig als die dickeren Teile. Legen Sie deshalb dünnere Hähnchenteile wie Flügel und Schenkel in die Mitte der Schüssel oder Form.

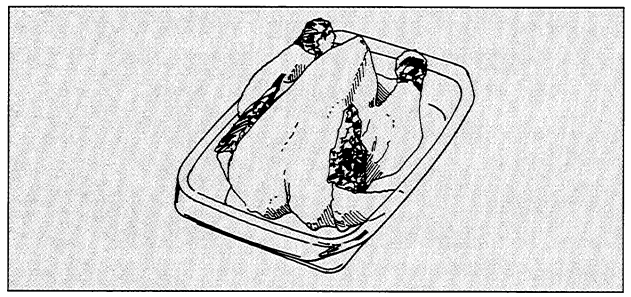


Ungleichmäßig geformte Lebensmittel wie z.B. Fisch sind so im Gerät anzuorden, daß die dünneren Schwanzteile in der Mitte liegen.

Je kompakter die Speise ist, desto länger ist die Garzeit. Poröser Sandkuchen wird früher fertig als kompakte Kartoffeln, obwohl beide Nahrungsmittel etwa dieselbe Größe besitzen.



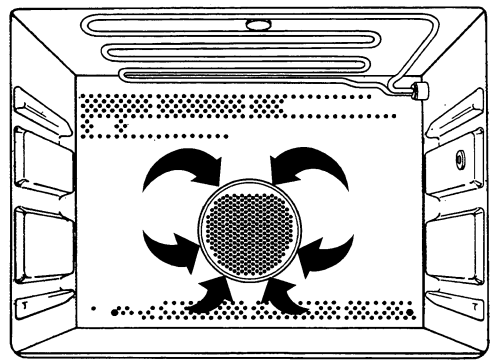
Beim Aufwärmen von mehreren gleichförmigen Teilen, werden diese ringförmig auf den Teller gelegt.



Warnung!
- Viele verschiedene Arten von Sonderzubehör sind im Handel erhältlich. Überzeugen Sie sich vor dem Einkauf davon, daß das Sonderzubehör sich wirklich für Mikrowellengeräte eignet!
- Wenn Sie Speisen in das Gerät stellen, so überzeugen Sie sich davon, daß Speise, Behälter und/oder gegebenenfalls die Abdeckung nicht mit den Seitenwänden oder der Oberseite des Garraums in Berührung kommen.

Kleine Stücke Aluminiumfolie können zum Abdecken von Teilen verwendet werden, die schneller fertig werden als andere. Beispielsweise deckt man die Flügel- und Schenkelteile bei Hähnchen ab um ein Austrocknen zu verhindern.

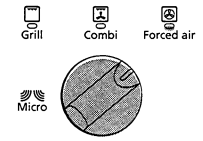
11 Forced air combined with the Probe



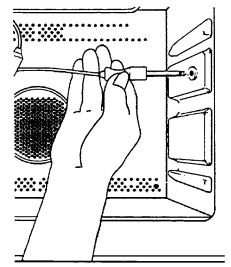
Use this function to obtain a correct centre temperature. Eg. when cooking roastbeef, pork roast or poultry.

Operation of Forced air combined with the probe

1. Select the Forced Air position by turning the selector knob.



2. Insert the probe firmly in the socket in the cavity.

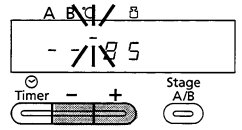


The display now displays degrees centigrade.
- The temperature indicator flickers
- The temperature is automatically set to 65°C.

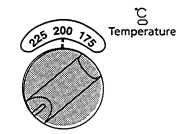
3. Insert the probe in the food.

4. Close the door.

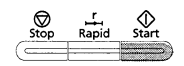
5. Press the time button until the required finishing temperature is indicated on the two right numbers. Temperature range 35–95°C.



6. Turn the temperature knob to select the required temperature.

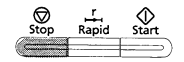


7. Press the start button. The cooking process begins.



8. When the food reaches the finish temperature an acoustic signal sounds and the forced air switches off. The temperature probe will now display the current food temperature until you press the stop button.
- The temperature indicator lamp switches off
- The cavity light continues.
- The fan continues .

9. Press the stop button
- The cavity light switches off
- The fan switches off



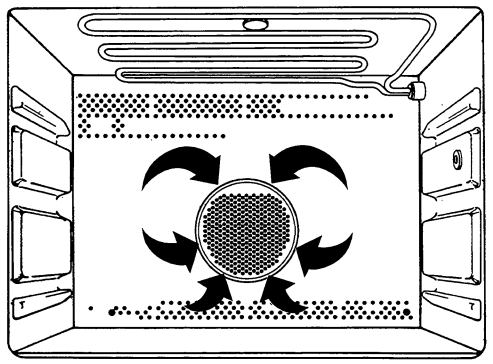
Note: The two left hand numbers indicate the actual temperature of the food, if it is above 35°C and is below the finishing temperature. The temperature is possible to change during cooking.

Warning
The oven must not be operated with the temperature probe in the cavity if it is not plugged into the oven and inserted in the food. If you do operate the oven without complying with the above you will damage the probe.

Cooking interruption
See chapter 7.

10 Forced air function

For cooking times under 15 minutes preheat the oven.



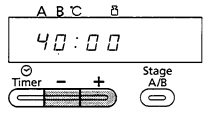
Forced Air

Use this function to obtain a nice brown and crispy surface on roasts. Use it for baking, Pies and cakes.

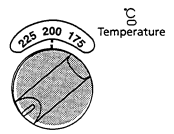
Operation of Forced Air

1. select the Forced Air position by turning the selector knob.

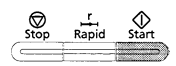
2. Press the time button until the required cook time is indicated.



3. Turn the temperature knob to select the required temperature.



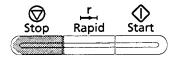
4. Press the start button
   - The temperature indicator lamp is switched on. It will be switched off when the set temperature is reached.
   - The cavity lamp switches on
   - The fan switches on
   - The oven operates



Note: Both time and temperature are possible to change during cooking.

5. When the cooking time has elapsed an acoustic signal sounds and the Forced Air switches off.
   - The cavity light continues
   - The fan continues

6. Press the stop button
   - The cavity light switches off
   - The fan switches off

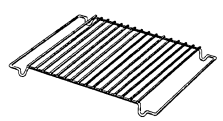


Cooking interruption
See chapter 7.

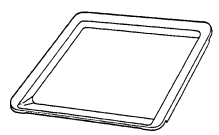
Accessoires/Utensils
Make sure that all accessoires and utensils you use with this function are ovenproof and heat resistant.

Wire self
Use it as a support for dishes or as a cooking surface.

Glass drip tray
Shall be firmly placed towards the rear of the cavity.
May be used as:
- A baking tray.
- A drip tray.



Baking tray
For normal oven use as in your traditional oven.
Shall be firmly placed towards the rear of the cavity.



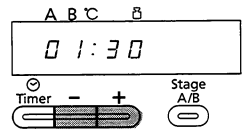
Cooking tips
- When baking with two baking trays at the same time use the 1:st and 3:rd runner. Eg. when baking small biscuits, meringues and rolls.
- When baking with one baking tray use the 2:nd runner.
- Consult your cookbook for more details.
- When using this function the temperature shall be lower (app. 25°C) than on your conventional oven.

Garen mit Zeit und Leistung

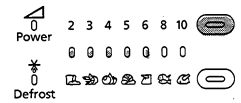
Vergewissern Sie sich, daß der Wahlschalter auf steht.

1. Stellen Sie die Speise in das Gerät und schließen Sie die Türe.

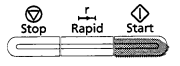
2. Drücken Sie die Tasten zum Einstellen der Zeit bis die gewünschte Gardauer erscheint.



3. Drücken Sie die Mikrowellenleistungstaste bis die gewünschte Leistungsstufe erscheint.
   - Die Kontrollampe für Mikrowelle ist an



4. Drücken Sie die Starttaste
   - Die Garraumbeleuchtung geht an
   - Das Gebläse schaltet sich ein
   - Das Gerät ist in Betrieb



Beachten Sie: Sowohl Garzeit als auch Leistungsstufe können während des Kochens verändert werden.

5. Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein akkustisches Signal
   - Die Mikrowelle schaltet sich ab
   - Das Gebläse bleibt an
   - Die Garraumbeleuchtung bleibt an
   - Die Mikrowellenkontrollampe erlischt

6. Drücken Sie die Stoptaste
   - Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ab
   - Das Gebläse schaltet sich ab

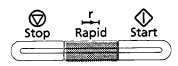
Unterbrechen des Kochvorganges siehe Kapitel 7.

Rapid

Vergewissern Sie sich, daß der Wahlschalter auf steht.
Diese Funktion ermöglicht sowohl schnelles Wiedererwärmen von Speisen mit hohem Wassergehalt.

1. Stellen Sie die Speise, die erhitzt werden soll, in das Gerät und schließen Sie die Türe.

2. Einmal die Rapidstarttaste drücken. Es werden automatisch 30 Sekunden und die höchste Mikrowellenleistung eingestellt. Durch mehrmaliges Drücken der Rapidstarttaste kann die Zeit in 30 Sekundenschritten auf bis zu 5 Minuten erhöht werden.



3. Nach Ablauf der Gardaur ertönt 3 mal ein akkustisches Signal und das Gerät schaltet auf die Warmhaltefunktion um in Anzeigefeld erscheint „hold". Die Speise wird nun bis zur Entnahme warmgehalten.
   - Die Mikrowellenkontrollampe erlischt.

4. Gebläse bleibt an
   - Garraumbeleuchtung bleibt an
   - Mikrowellenkontrollampe erlischt

5. Stoptaste drücken
   - Das Gebläse schaltet ab
   - Die Garraumbeleuchtung erlischt
   - Das Gerät schaltet ab

Beachten Sie: Die Zeit- und Leistungseinstellung kann nicht mehr verändert werden, wenn Sie die Directstarttaste gedrückt haben. Zum Löschen müssen Sie jetzt die Stoptaste drücken.

Beispiel:
Schnelles Erhitzen einer Portion Suppe etwa 200 ml.

1. Die Suppe in einem mikrowellengeeigneten Gefäß in das Gerät stellen und Türe schließen.

2. Die Rapidstarttaste 3 mal drücken.
- Die angezeigte Zeit beträgt 1:30 min
- Das Gerät startet automatisch mit höchster Leistungsstufe ohne drücken der Starttaste

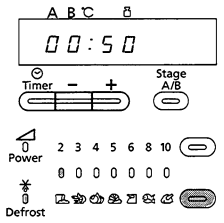
3. Nach Ablauf der Gardauer ertönt 3 mal ein akkustisches Signal und das Gerät schaltet auf die Warmhaltefunktion um; im Anzeigefeld erscheint "hold". Die Suppe wird nun bis zur Entnahme warmgehalten.
- Die Mikrowellenkontrollampe erlischt

4. Stoptaste drücken
- Das Gebläse schaltet ab
- Die Garraumbeleuchtung erlischt
- Das Gerät schaltet ab

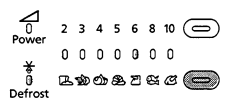
Auftauen mit Gewichtsautomatik

Vergewissern Sie sich, daß der Wahlschalter auf Micro steht.

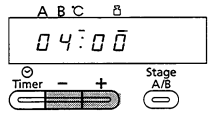
1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Auftauprogramme. Die Ziffern im Anzeigefeld geben das Gewicht in Gramm an und die Leistungsskala zeigt die erste von sieben Lebensmittelarten.
- Die Kontrollampe für Auftauautomatik leuchtet auf.



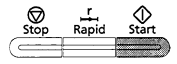
2. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Auftauprogramme und wählen Sie die Lebensmittelkategorie, diese sind Brot, Schalentiere, Beeren, Gemüse, Fleisch, Fisch oder Geflügel.



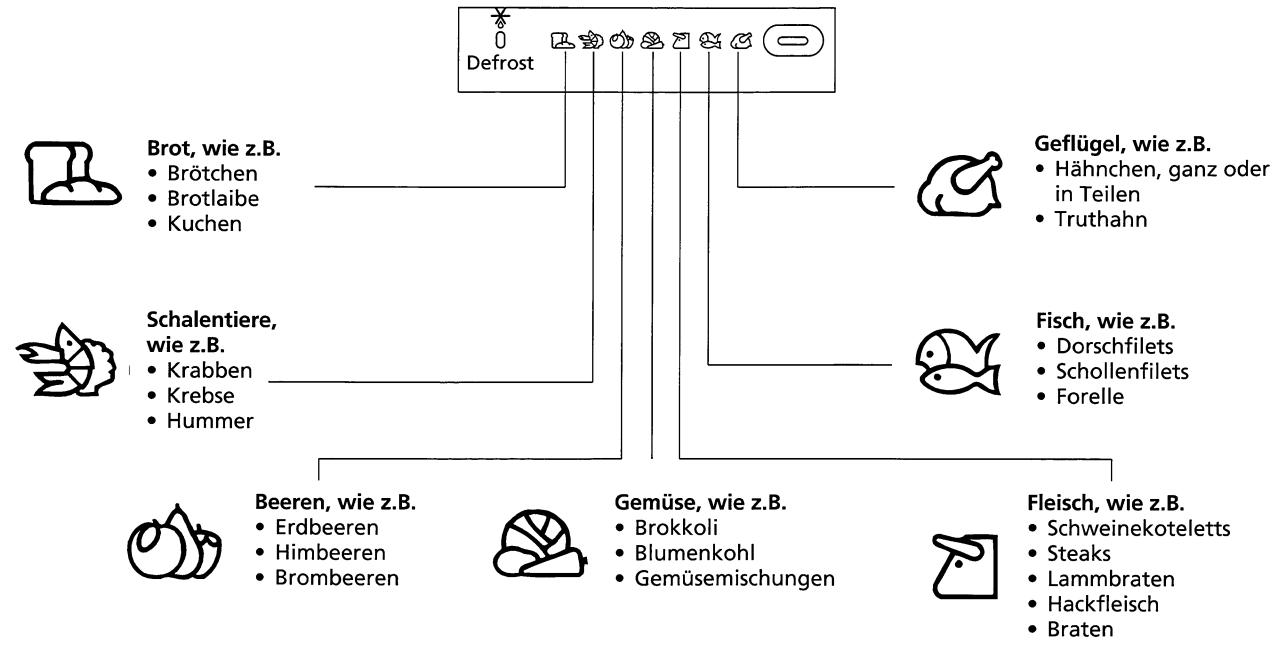
3. Drücken Sie die Zeiteinstelltasten und geben damit das Lebensmittelgewicht ein.



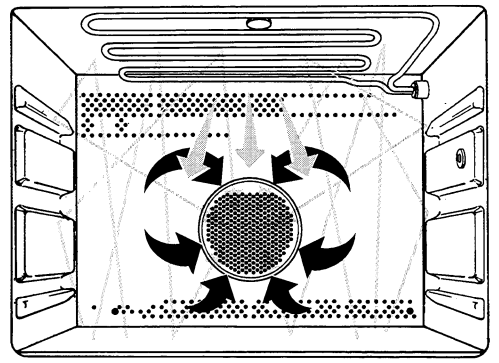
4. Drücken Sie die Starttaste. Am Anzeigefeld erscheint nun die für das Auftauen benötigte Zeit und diese beginnt abzulaufen.



5. Wenn Sie das Auftauen nach dem Starten noch unterbrechen wollen, müssen Sie die Stoptaste drücken. Weder die Dauer noch die Leistungsstufe kann während des Auftauprogramms geändert werden.



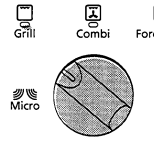
9 Grill/Turbogrill combined with Microwaves



Use this function to prepare chicken halfs, thicker parts of meat such as roasts, whole chicken, whole fish or gratins. The cooking time of these foods can be reduced up to 50% when using this function.

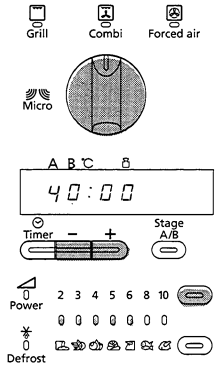
Operation of Grill/Turbogrill combined with microwaves

1. Select the Turbogrill position by turning the selector knob.



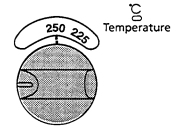
2. Press the time button until the required cook time is indicated.

3. press the power level button to set the required power



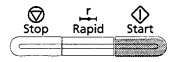
Note: To ensure that maximum power level is not used for more than one hour the oven automatically limits the microwave power level to power level 5, if you set the time to more than one hour. Both time and power is possible to change during cooking.

4. Turn the temperature knob to select the required temperature.

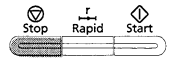


1. Select the Turbogrill position by turning the selector knob.

5. Press the start button
- The temperature indicator lamp is switched on. It will be switched off when the set temperature is reached.
- The cavity lamp switches on
- The microwave indicator lamp switches on
- The fan switches on
- The oven operates



6. When the cooking time has elapsed an acoustic signal sounds and the grill/Turbogrill and microwaves switches off.
- The cavity light continues
- The fan continues

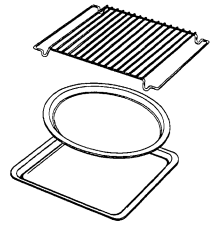


7. Press the stop button
- The cavity light switches off
- The fan switches off

Cooking interruption
See chapter 7.
Cooking tips.

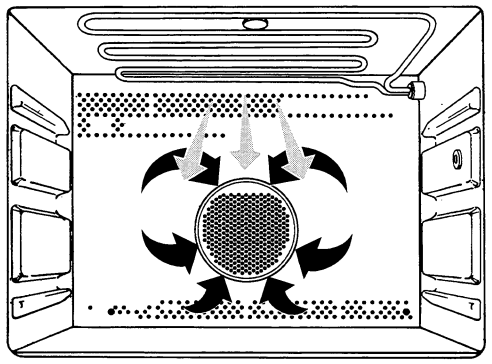
Accessoires/Utensils
Make sure that all accessoires and utensils you use with this function are ovenproof, heat resistant and lets the microwaves through.

Aluminium Microwave blocking pan for combination cooking
When cooking very fat meat and poultry the fat is heated to very high temperatures by the microwaves. This may cause splash and smoke which soils the oven compartment. This aluminium pan is placed on the glass dripping pan under the wire shelf under the bird/meat, and collects the dripping fat. The aluminium prevents the microwaves heating the fat and therefore eliminates splashing.



Cooking tips
- When cooking pre-cooked food from frozen in combination, the microwave power should be limited to the lower settings to ensure equal use of combined cooking functions.
- Pierce foods enclosed in skin such as fish or poultry etc.
- Its not neccessary to preheat the grill when cooking in combination.
- Consult your cookbook for more details.

8 Grill/Turbogrill Function



Grill

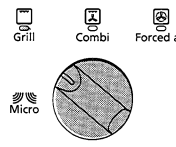
The grill element which is placed in the ceiling of the oven compartment, will quickly give a nice brown surface to the food. It is recommended that you preheat the grill for a few minutes before use. Use this function to prepare your snacks, hamburgers, sausages, steaks and cutlets. The grill is best used on foods which has an even flat surface.

Turbogrill

The heat comes from the grill element which is combined with a fan to distribute the heat evenly. This function is ideal to brown and crisp foods on the outside, cooking the centre without burning the surface. Use this function to prepare chicken breasts, sausages, kebabs and fish. The turbogrill is best used on foods which has a rounded or uneven shape.

Operation of Grill/Turbogrill

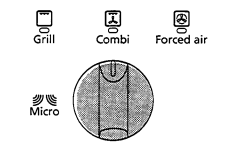
1. Select the Grill position by turning the selector knob.

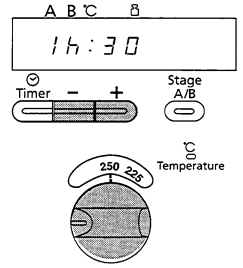


2. Press the time button until the required cook time is indicated.

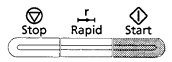
3. Turn the temperature knob to select the required temperature.

1. Select the Turbogrill position by turning the selector knob.





4. Press the start button

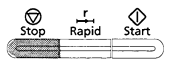


- The temperature indicator lamp is switched on. It will be switched off when the set temperature is reached.
- The cavity lamp switches on
- The fan switches on
- The oven operates

Note: Both time and temperature is possible to change during cooking.

5. When the cooking time has elapsed an acoustic signal sounds and the grill element switches off.
- The cavity light continues
- The fan continues
- The indicator lamp continues

6. Press the stop button



- The cavity light switches off
- The fan switches off

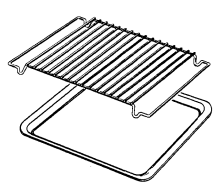
Manual time
See chapter 7.

Cooking interruption
See chapter 7.

Accessoires/Utensils
Make sure that all accessoires and utensils you use with this function are ovenproof and heat resistant.

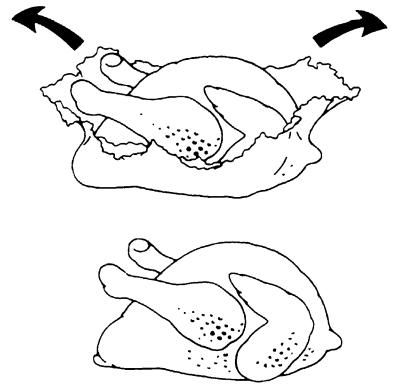
Wire shelf
Use it to grill food directly on the shelf. Use it as a support for pans.

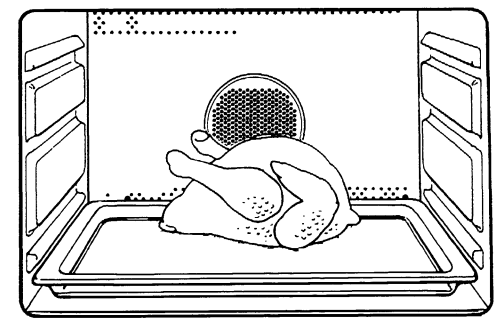
Glass drip tray
Place it closely under the wire shelf, if you grill directly on the shelf, to collect dripping juices.



Cooking tips
- Do not leave the oven door open for long periods when Grill/Turbogrill is in operation as the temperature will drop.
- For best results re-position food and turn over half way through cooking.
- Consult your cookbook for more details.

Wichtig
Bei der Verwendung der Gewichtsautomatik gibt man nur das Nettogewicht der aufzutauenden Nahrungsmittel ein. Um die Gewichtsautomatik optimal nutzen zu können, sollten die Lebensmittel (Fleisch, Geflügel, Beeren) noch nicht zubereitet, das Gemüse blanchiert und die Schalentiere gekocht sein.
Die Gewichtsautomatik bringt das beste Ergebnis, wenn die aufzutauenden Nahrungsmittel eine Temperatur von –18°C haben und direkt aus dem Gefriergerät kommen. Wenn die aufzutauenden Lebensmittel/Speisen wärmer sind als die Lagertemperatur (–18°C), z.B. wenn sie im Eisfach des Kühlschranks verwahrt wurden oder eine gewisse Zeit bei Zimmertemperatur gelagert wurden, ist die zum Auftauen berechnete Zeit zu lang. Hierbei besteht die Gefahr, daß gewisse Teile zu warm und nicht nur aufgetaut werden. Ein niedrigeres Gewicht bedeutet kürzere Auftauzeit; geben Sie also in diesen Fällen ein etwas niedrigeres Gewicht als das tatsächliche ein. Eine andere Möglichkeit in diesem Fall ist das Auftauen mit Hilfe von Zeit und Leistung (Auftaustufe).
Die Gewichtsautomatik ist so konzipiert, daß die Lebensmittel im Kern noch gefroren sien können, eine Weiterverarbeitung (z.B. würzen) ist jedoch möglich. Für ein vollständiges Auftauen muß eine Standzeit, die je nach Lebensmittelart variiert, vorgesehen werden. Um das beste Auftauergebnis zu erzielen, verwenden Sie immer den speziellen Auftaurost.

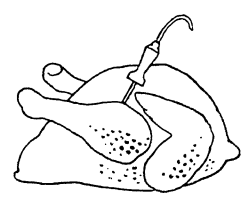




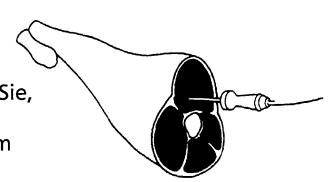
Garen mit Speisenthermometer

- Das Speisenthermometer sollte in die Mitte des dicksten Teil des Garguts eingesteckt werden, da die dies längste Garzeit braucht.
  Die Spitze des Speisenthermometers darf nicht mit Knochen in Kontakt kommen. Stecken Sie das Speisenthermometer auch nicht in fette Teile des Garguts, da fette Teile schneller von Mikrowellen gegart werden und deshalb zu früh die Endtemperatur erreichen.
  Die Spitze des Speisenthermometers soll, wenn möglich, nicht mit dem Behälter in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie das Speisenthermometer nicht zur Herstellung von Naschereien, Marmelade und derartigem. Auch nicht für Gerichte, die eine längere Zeit sieden oder kochen sollen, da die höchste einstellbare Temperatur 95°C ist.
- Sie können den Temperaturfühler nicht im Grill/Turbogrillbetrieb benutzen. Legen Sie den Temperaturfühler während dem Reinigen nie in Wasser. Nach Gebrauch nur mit einem feuchten Tuch oder Küchenrolle adwischen.

Hähnchen
Beim Garen eines Hähnchen mit Speisenthermometer stecken Sie das Thermometer in den fleischigen Teil des Hähnchens, hinter den Schenkel aber nicht in den Hohlraum durchstecken. Das Thermometer soll aber nicht mit den Knochen in Kontakt kommen.



Lammfleisch
Beim Garen von Lammbraten stecken Sie das Speisenthermometer in den fleischigsten Teil. Vermeiden Sie, daß die Spitze des Speisenthermometers mit dem Knochen in Kontakt kommt.

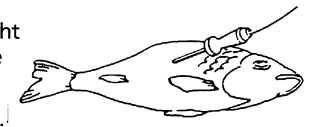


Schweinefleisch

Beim Garen von Schweinefleisch stecken Sie das Speisenthermometer am besten in die dickste Stelle des Garguts ein. Vermeiden Sie, das Thermometer in den speckigen Teil oder neben den Knochen zu stecken. Die geeignete Kerntemperatur für Fleisch finden Sie unten.

Fisch

Das Speisenthermometer kann beim Garen von ganzen Fischen verwendet werden, wie z.B. Hecht und Lachs. Stecken Sie die Spitze des Speisenthermometers in den dicksten Teil des Fisches hinter dem Kopf, aber nicht in die Gräten. Die geeignete Kerntemperatur beim Garen von Fisch ist 66–70°C.



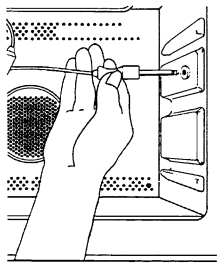
Empfohlene Kerntemperatur

Fisch		60–65°C	**Hähnchen**	86–88°C
Rinderbraten	rare	54–56°C	**Lamm**	74–76°C
	medium	60–64°C	**Schwein**	70–78°C
	well done	68–72°C		

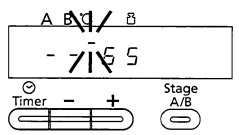
Anwendung des Speisenthermometers

Vergewissern Sie sich, daß der Wahlschalter auf Micro steht.

1. Stecken Sie das Speisenthermometer fest in die Anschlußsteckdose des Gerätes.



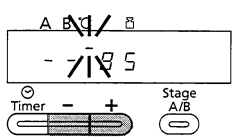
Im Anzeigefeld erscheint nun die Temperatur in °C
- Die Kontrollampe für den Temperaturfühler blinkt und zeigt an, daß die Temperatur geringer als 35°C ist.
- Die Kerntemperatur stellt sich automatisch auf 65°C ein.



2. Stecken Sie das Speisenthermometer in die Mitte der Speise.

3. Schließen Sie die Türe.

4. Drücken Sie die Zeiteinstellknöpfe so lange, bis die beiden rechten Ziffern die gewünschte Kerntemperatur anzeigen. (Der Temperaturbereich ist zwischen 35-95°C).



5. Wenn Sie eine geringere Mikrowellenleistung als die höchste Stufe wünschen, stellen Sie diese mit der Taste zum Einstellen der Mikrowellenleistung ein.

6. Drücken Sie die Starttaste. Der Kochvorgang beginnt.

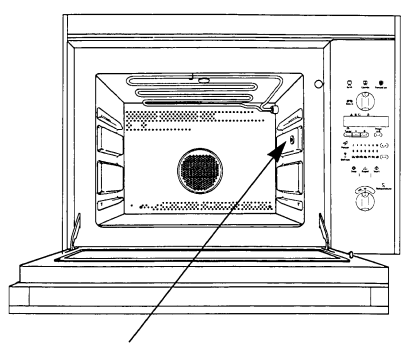
7. Wenn das Lebensmittel die eingestellte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein akkustisches Signal 3 mal und die Mikrowelle wird abgeschaltet. Auf dem Anzeigefeld erscheint die Kerntemperatur solange bis die Stoptaste gedrückt wird.

8. Drücken Sie die Stoptaste.

Beachten Sie: Die beiden linken Ziffern zeigen die momentane Kerntemperatur der Speise an, solange sie über 35°C und unter der Endtemperatur liegt. Sie können sowohl die eingestellte Mikrowellenleistungsstufe als auch die Kerntemperatur während dem Garen verändern.
Falls die Speise nach dem Garvorgang für einige Zeit im Gerät gestanden ist, kann die Speisentemperatur etwas gesunken sein. Dann drücken Sie zuerst die Taste zum Einstellen der Mikrowellenleistung, dann die Starttaste und die Speise wird erneut auf die anfangs eingestellte Kerntemperatur erhitzt.

Warnung
Das Gerät nie mit dem Speisenthermometer starten, wenn dieses nicht im Garraum angeschlossen ist. Das Speisenthermometer würde sonst zerstört werden.

Unterbrechen des Kochvorganges siehe Kapitel 7.

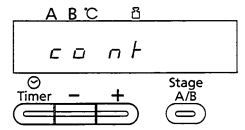


Die Buchse in der rechten Garraumwand ist mit einem Gummistopfen verschlossen. Stecken Sie diesen Gummistopfen bitte immer in die Buchse wenn Sie nicht das Garthermometer verwenden, um ein Verschmutzen der Buchse zu verhindern.

7 Manual time, Cooking interruption, Keep warm, Preheating

Manual time

It is possible to operate the oven simply by pressing the start button, when using the Grill/Turbogrill and forced air. This enables you to use these functions just as you would use your ordinary oven. When using the manual time function the microwaves is always disconnected.



When the **Manual time** function is used, the display displays the time counting up during 3 seconds and then switches to display the world "Cont" to verify that the oven now runs continously. If you forget to press the stop button the oven will automatically switch off after 9 hours and 59 minutes.
To check how long the oven have been working:
Simply press the right time button and the time will be displayed for 3 seconds. If you need more than 3 seconds, simply keep the button pressed and the elapsed time will be displayed until you release the button.

Cooking interruption

The door can be opened during operation to check, stir or turn the food if necessary.
When the door has been opened the display flickers to indicate that the cooking/reheating has been interrupted. If you open the door please consider the following:

If you want to continue cooking
Close the door and press the start button again.
Note: If you are using the direct function you must press the direct button.

If you do not want to continue cooking
Remove the food and turn all knobs to zero, close the door and press the stop button.

After cooking
Always set the multifunction knob to zero after you have cooked with the traditional functions.

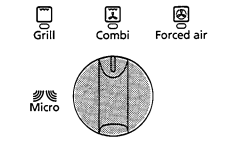
Keep warm

This oven have the ability to keep your food warm also after reheating. This function is automatically used by the oven when you use the direct function. When the time has elapsed and "hold" is displayed the oven uses the lowest power of microwaves during 20 minutes to keep the food warm. When the 20 minutes have elapsed the microwaves is switched off.

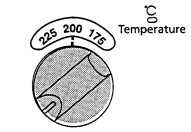
Preheating

Sometimes it is necessary to preheat the oven to obtain the very best result. Preheating is always done with the oven empty, therefore it is important that the microwave function is off. Using microwaves with the oven empty may cause damage to the appliance. We suggest you always use the MANUAL TIME function when preheating your oven since this function always disconnect the microwave function.

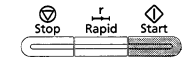
1. Select the desired position by turning the selector knob.



2. Turn the temperature knob to select the required temperature.



3. Press the start button when you do not set the time with the time buttons the oven will automatically switch to the manual time function.
- The temperature indicator lamp is switched on. It will be switched off when the oven is ready to use.



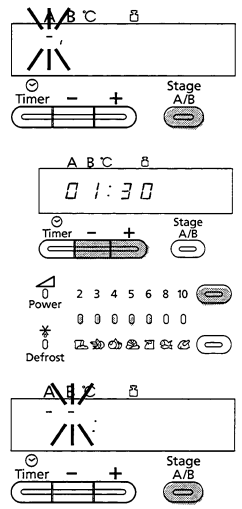
Stage cooking

1. Press the stage button, the first indicator lamp flickers indicating that the first stage is ready to be programmed.

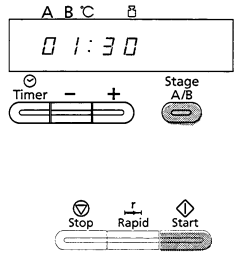
2. Press the time button to set the required cook time.

3. Press the power button to set the required power.

4. Press the stage button again, the first stage indicator is illuminated indicating that it is programmed. The second stage lamp fickers indicating that it is ready to be programmed. Repeat steps 2–3 to programme the second stage.



5. Press the stage button again, the two stage indicators are now illuminated, indicating that the two stages have been programmed.
- The display is now showing the information stored in the first stage.



6. Press the start button
- The cavity lamp switches on
- The fan switches on
- The oven operates

Stage cooking is always executed from left to right, Eg. stage 1 and then Stage 2. When the first stage is finished an acoustic signal is heard and the stage indicator is switched off and the oven immidiately starts the next stage.

To check/alter the stage before cooking:
1. Press the stage button.
2. The information in stage one is now moved to the display.
3. Check/alter the information in stage one.
4. Press again to re-install the stage.
5. Check/alter the information in stage two.
6. Press again to re-install in the stage.

Note: if you only set the time in both stages the oven will act as a timer. Max time is 2 hours in each stage.

Cooking interruption
See chapter 7.

Kochen mit mehreren Programmstufen (Vergewissen Sie sich, daß die Türe geschlossen ist)

Anwendung der Mehrstufenprogramme

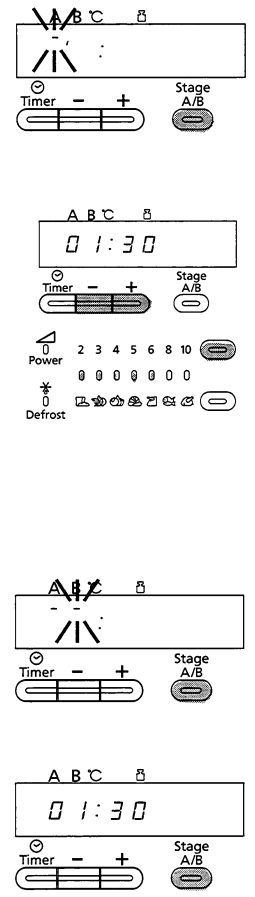
1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufen-programme, die erste Kontrollampe blinkt und der erste Kochabschnitt kann eingegeben werden.

2. Drücken Sie die Zeiteinstelltasten, um die gewünschte Kochzeit einzugeben.

3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mikrowellenleistung um die gewünschte Leistung einzustellen.

4. Drücken Sie erneut die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme, die erste Kontrollampe leuchtet nun auf und zeigt an, daß diese Stufe bereits programmiert ist. Die Kontrollampe der zweite Stufe blinkt und ist bereit zum Eingeben. Wiederholen Sie dafür die Schritte 2–3 um das zweite Programm einzugeben.

5. Drücken Sie erneut die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme, die beiden Kontrollampen leuchten auf, und zeigen an, daß diese Stufen bereits programmiert sind.
- Im Anzeigefeld erscheint nun die Angabe, die in der ersten Stufe programmiert ist.



6. Drücken Sie die Starttaste.
- Die Garraumbeleuchtung geht an.
- Das Gebläse schaltet sich ein.
- Das Gerät ist in Betrieb.

Das Mehrstufenprogramm läuft immer von links nach rechts ab, d. h. zuerst Stufe 1 und dann Stufe 2. Nach Ablauf der ersten Stufe ertönt ein akkustisches Signal, die Kontrollampe erlischt und die nächste Stufe läuft jetzt ab.

So können Sie das Mehrstufenprogramm überprüfen/ ändern bevor Sie zu kochen beginnen:

1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme.
2. Zuerst wird die unter Stufe 1 eingespeicherte Information gezeigt.
3. Überprüfen/ändern Sie die Information von Stufe 1.
4. Drücken Sie die Taste Mehrstufenprogramme erneut um die Information abzuspeichern.
5. Die in Stufe 2 abgespeicherte Information erscheint auf dem Anzeigefeld.
6. Überprüfen/ändern Sie die Information von Stufe 2.
7. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme erneut um die Information abzuspeichern.

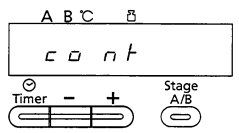
Beachten Sie: Falls Sie nur Zeiten auf beiden Stufen einstellen (also keine Mikrowellenleistung eingeben) arbeitet das Gerät als Kurzzeitwecker, pro Stufe für maximal 2 Stunden.

Unterbrechen des Kochvorganges siehe Kapitel 7.

7 Manueller Betrieb, Warmhalten, Unterbrechen, Vorheizen

Manueller Betrieb

Bei den Funktionen Grill/Turbogrill und Heißluft kann das Gerät nur durch Drücken der Starttaste in Betrieb gesetzt werden. Dies bedeutet, daß Sie dieses Gerät wie einen konventionellen Backofen benutzen können. Wenn Sie im manuellen Betrieb arbeiten, wird die Mikrowelle nie zugeschaltet.



Wenn Sie mit der manuellen Funktion arbeiten, erscheinen im Anzeigefeld zuerst Zahlen bis zu 3 Sekunden und dann erscheint das Wort "cont", um zu bestätigen, daß das Gerät im manuellen Betrieb
benutzt wird. Falls Sie einmal vergessen, die Stoptaste zu drücken, schaltet sich das Gerät nach 9 Stunden und 59 Minuten ab.
Um zu überprüfen wie lange das Gerät bereits im manuellen Betrieb arbeitet, müssen Sie nur die rechte Taste für die Zeiteinstellung drücken und die Garzeit erscheint für 3 Sekunden im Anzeigefeld. Falls Sie dies länger sehen wollen, halten Sie diese Taste so lange gedrückt, und die abgelaufene Zeit wird angezeigt bis Sie die Taste wieder loslassen.

Unterbrechen des Kochvorganges

Während dem Garen kann die Türe jederzeit geöffnet werden, um nachzusehen, oder die Speise falls notwendig zu wenden. Wenn die Türe geöffnet wird, blinkt das Anzeigefeld um anzuzeigen, daß der Koch/Wiedererwärmvorgang unterbrochen ist. Wenn Sie die Türe öffnen, beachten Sie bitte folgendes:

Falls Sie den Kochvorgang fortsetzen wollen
Schließen Sie die Türe und drücken erneut die Starttaste.
Beachten Sie: Wenn Sie mit der Rapidstufe arbeiten, müssen Sie die Rapidstarttaste erneut drücken.

Falls Sie den Kochvorgang nicht mehr fortsetzen wollen
Nehmen Sie die Speise aus dem Gerät und drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf 0, schließen Sie die Türe und drücken die Stoptaste.

Nach dem Kochen
Drehen Sie den Wahlschalter immer auf 0 wenn Sie mit den traditionellen Funktionen gearbeitet haben.

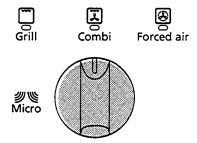
Warmhalten

Diese Gerät ist mit einer Warmhaltefunktion nach dem Wiedererwärmen ausgestattet. Diese Funktion wird automatisch zugeschaltet, wenn Sie mit der Rapidstufe gearbeitet haben. Nach Ablauf der Garzeit erscheint dann auf dem Anzeigefeld "hold" und das Gerät hält mit der geringsten Mikrowellenleistung die Speise für bis zu 20 Minuten warm. Nach Ablauf der 20 Minuten schaltet sich die Mikrowelle ab.

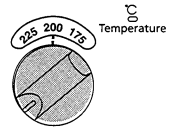
Vorheizen

Manchmal ist es notwendig das Gerät vorzuheizen um beste Resultate zu erzielen. Vorheizen erfolgt immer mit einem leeren Garraum, und daher darf die Mikrowelle nicht zugeschaltet sein. Wenn dabei die Mikrowelle zugeschaltet wird, kann dies zu einer Beschädigung des Gerätes führen. Wir empfehlen Ihnen zum Vorheizen den manuellen Betrieb zu wählen, da bei dieser Funktion die Mikrowelle nicht zugeschaltet wird. Türe schließen.

1. Den Wahlschalter auf die gewünschte Position drehen.



2. Den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur drehen.



3. Die Starttaste drücken. Wenn Sie keine Zeit eingeben, schaltet das Gerät automatisch auf manuellen Betrieb.
- Die Temperaturkontrolleuchte leuchtet auf. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Pork
When cooking pork, Eg.. pork shoulder, gammon, silverside, etc, the temperature probe should be inserted into the 'end' of the joint rather than through the layer of fat on the surface. Avoid placing the tip of the probe in fatty areas of the pork.

Fish
The temperature probe can be used when cooking whole fish, large fish such as pike or salmon. Position the tip of the probe in the thickest part, not too close to the backbone.

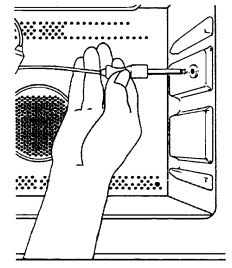
Recommended temperatures when using microwaves only:

Fish		58°C (full power)	**Chicken**	78°C (full power)
Beef	Rare	56°C (half power)	**Lamb**	76°C (half power)
	Medium	64°C (half power)	**Pork**	78°C
	Well done	72°C (half power)		

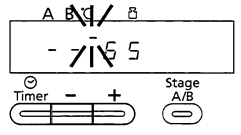
To use the temperature probe

Ensure the selector knob is in the unselect position

1. Insert the probe firmly in the socket in the cavity.



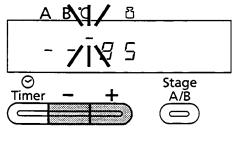
The display now displays degrees centigrade.
- the probe temperature indicator lamp flickers, indicating that the temperature of the food is lower than 35°C.
- The temperature is automatically set to 65°C.



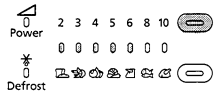
2. Insert the probe in the food.

3. Close the door.

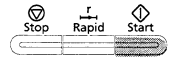
4. Press the time buttom until the required finishing temperature is indicated on the two right numbers. Temperature range 35-95°C.



5. Press the power level button if you require a power other than the full power.



6. Press the start button. The cooking process begins.



7. When the food reaches the finish temperature an acoustic signal will sound 3 times and the microwaves automatically switches off. The temperature probe will now display the set food temperature until you press the stop button.

8. Press the stop button

Note: The two left hand numbers indicate tha actual temperature or the food, if it is above 35°C and is below the finishing temperature. Both temperature and power are possible to change during cooking.
If the food have been left standing in the oven for a little while the temperature may have decreased. Then simply press the power level button first, then the start button and your food will again be heated to the temperature you previously set.

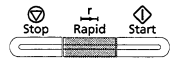
Warning
The oven must not be operated with the temperature probe in the cavity if it is not plugged into the oven. If you do operate the oven without complying with the above you may damage the probe.

Cooking interruption
See chapter 7.

Example:
You quickly need to reheat a portion of soup. Ca: 2 decilitres.

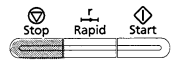
1. Place the plate of soup in the oven and close the door.

2. Press the Rapid button 3 times.
- The time indicated is 1:30 min
- The oven automatically starts on full power without pressing the start button.



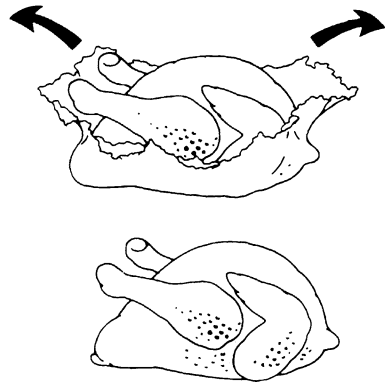
3. When the time has elapsed an acoustic signal sounds 3 times and the oven switch to the keep warm function displaying "hold" on the display. Now the oven will run on the lowest power continuosly to keep your soup warm untlil you remove it and press the stop button.

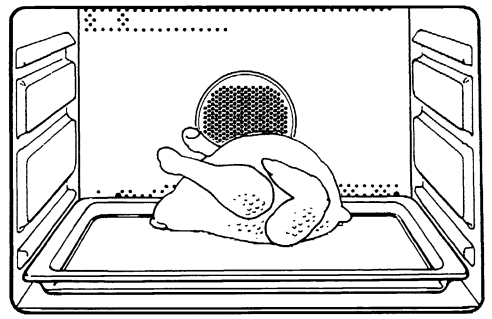
4. Press the stop button
- The fan switches off
- The cavity light switches off
- The microwave indicator lamp switches off
- The oven stops



Defrosting

Food in packages suitable for MW-oven can be defrosted directly on the bottom. (Eg. vegetables, fishfillets and berries etc.) For food which may loose some of their moisture during defrosting (Eg. chicken and roasts etc.), place the glass drip pan on the bottom of the cavity and the food in the glass pan.

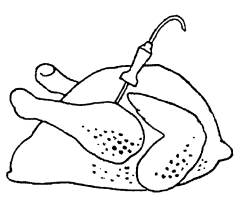




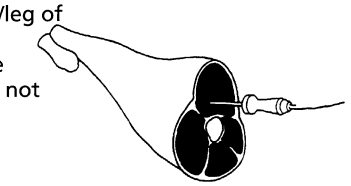
Temperature cooking

- The temperature probe should normally be inserted so that the tip of the probe is positioned in the thickest part of the food, as this is the part that takes the longest time to heat.
- The tip of the probe must not touch any bones which the food may contain. Also, avoid placing the probe in fatty areas of the food as these areas heat up more quickly by microwaves giving misleading end temperatures.
- The temperature probe should, if possible, be positioned so that the tip does not touch the walls or the bottom of the cooking vessel.
- The temperature which is set must be higher than the current temperature of the food.
- It is not possible to use the temperature probe when making sweets, jam and marmalade, or dishes which need to be cooked or simmered for a long period. This is because the highest temperature which can be set is 95°C.
- Never immerse the temperature probe in water when cleaning. Simply wipe clean with a damp cloth or kitchen roll after use.

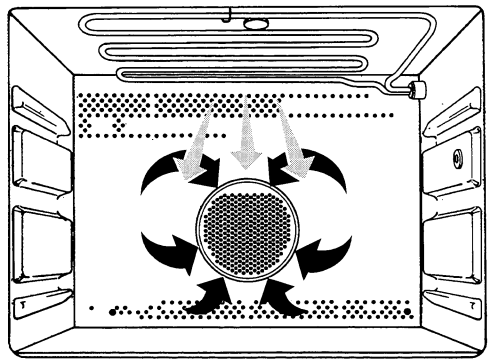
Chicken
When the temperature probe is used to cook or heat chicken, the tip should be positioned in the fleshiest part of the chicken, i.e. on the inside of the thigh just behind the leg. It must not touch any bones.



Lamb
When cooking a lamb joint/leg of lamb, insert the tip of the temperature probe into the thickest part so that is does not touch the bone.



8 Grill/Turbogrill



Grill

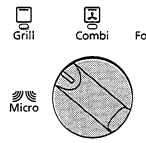
Der Grillheizkörper befindet sich an der Decke des Gerätes, und kann die Oberfläche der Speisen schnell bräunen. Wir empfehlen Ihnen den Grill vor der Benutzung für einige Minuten vorzuheizen. Wählen Sie diese Funktion für die Zubereitung von Snacks, Hamburger, Würsten, Steaks und Koteletts. Der Grill eignet sich besonders für flache Grilladen.

Turbogrill

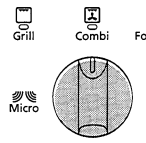
Die Hitze kommt vom Grillheizkörper und gleichzeitig wird die Luftumwälzung zugeschaltet um die Hitze gleichmäßig zu verteilen. Diese Funktion ist ideal um Speisen an der Oberseite zu bräunen und knusprig zu machen, während diese garen ohne daß sie verbrennen. Wir empfehlen diese Funktion für die Zubereitung von Braten, Hühnerbrüsten, Spießen und Fisch. Der Turbogrill ist besonders geeignet für runde oder unregelmäßig geformte Speisen.

Einstellung von Grill/Turbogrill

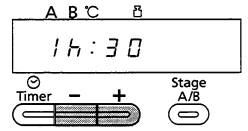
1. Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position Grill.



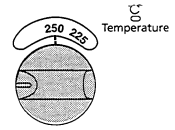
1. Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position Turbogrill.



2. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste solange bis die gewünschte Zeit auf dem Anzeigefeld erscheint.



3. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur. Vergewissern Sie sich, daß die Türe geschlossen ist.



4. Drücken Sie die Starttaste
- Die Temperaturkontrolleuchte geht an, sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird.
- Die Garraumbeleuchtung geht an
- Das Gebläse schaltet sich ein
- Das Gerät schaltet sich ein

Beachten Sie: Sowohl Zeit- als auch Temperatureinstellung können während dem Betrieb geändert werden.

5. Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein akkustischesSignal, und das Grillelement schaltet sich ab.
- Die Garraumbeleuchtung bleibt an
- Das Gebläse bleibt an

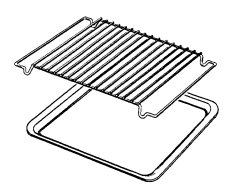
6. Drücken Sie die Stoptaste
- Die Garraumbeleuchtung erlischt
- Das Gebläse schaltet sich ab

Manueller Betrieb siehe Kapitel 6.

Unterbrechen des Kochvorganges siehe Kapitel 7.

Zubehör
Vergewissern Sie sich, daß das verwendete Geschirr und Zubehör sowohl backofengeeignet als auch feuerfest ist.

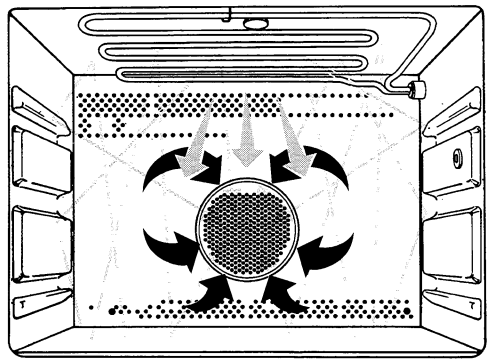
Gitterrost
Sie können direkt die Speisen auf den Rost legen, oder darauf das Geschirr stellen.



Glasfettpfanne
Scheiben Sie diese direkt unter den Gitterrost um austretenden Saft aufzufangen.

Tips
- Öffnen Sie die Türe nicht zu lange, wenn Sie mit Grill oder Turbogrill arbeiten, da die Temperatur schnell sinken kann.
- Für beste Garergebnisse wenden und drehen Sie die Speisen nach etwa der Hälfte der Garzeit.
- Weitere Tips und Hinweise entnehmen Sie dem Kochbuch.

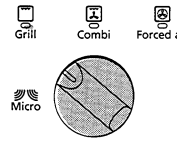
9 Grill/Turbogrill kombiniert mit Mikrowelle



Benutzen Sie diese Funktion für die Zubereitung von Hähnchen, Braten, Fische oder Aufläufe. Dabei können Sie bis zu 50% der Garzeit einsparen.

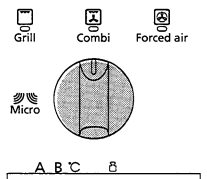
Einstellung von Grill/Turbogrill kombiniert mit Mikrowelle.

1. Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position Grill.

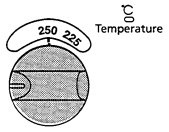


2. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste solange bis die gewünschte Garzeit erscheint.
3. Drücken Sie die Taste zur Einstellung der Mikrowellenleistung solange bis die gewünschte Leistung eingestellt ist.

1. Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position Turbogrill.



4. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur. (Türe geschlossen).



5. Drücken Sie die Starttaste
- Die Temperaturkontrolleuchte geht an, sie erlischt, wenn die eingestellte Temperaturerreicht ist.
- Die Garraumbeleuchtung geht an
- Die Mikrowellenkontrollampe geht an
- Das Gebläse schaltet sich ein
- Das Gerät schaltet sich ein

6. Nach Ablauf der Kochzeit ertönt ein akkustisches Signal und sowohl Grill/Turbogrill als auch die Mikrowelle schalten sich ab.
- Die Garraumbeleuchtung bleibt an
- Das Gebläse bleibt an

7. Drücken Sie die Stoptaste
- Die Garraumbeleuchtung erlischt
- Das Gebläse schaltet sich ab

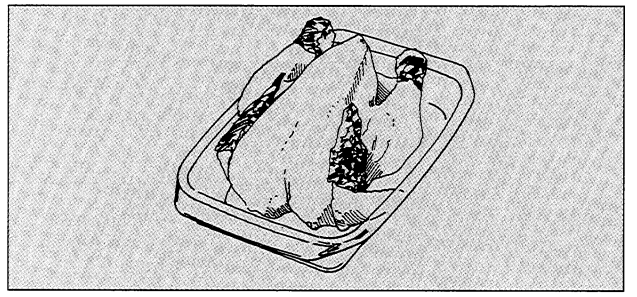
Unterbrechen des Garvorganges siehe Kapitel 7.

Beachten Sie: Um sicher zu geben, daß die maximale Mikrowellenleistung nicht länger als eine Stunde eingestellt ist, wird die Mikrowellenleistung auf Stufe 5 begrenzt, wenn Sie diese länger als eine Stunde einstellen, Sie können sowohl die Zeit als auch die Leistung während dem Garvorgang ändern.

Zubehör
Vergewissern Sie sich, daß das verwendete Geschirr und Zubehör sowohl backofengeeignet, hitzebeständig und mikrowellentransparent ist.

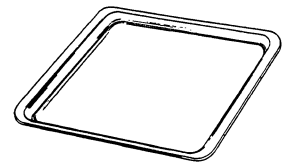
Tips
- Wenn Sie tiefgefrorene Fertiggerichte im Kombinationsbetrieb zubereiten, sollten Sie eine geringere Mikrowellenleistung wählen, um ein gleichmäßiges Garen sicherzustellen.
- Schneiden oder stechen Sie Speisen mit Haut wie beispielsweise Fisch und Geflügel vor dem Garen ein
- Im Kombinationsbetrieb ist es nicht notwendig den Grill vorzuheizen
- Weitere Tips und Hinweise entnehmen Sie dem Kochbuch.

Place the empty container and a glass of water inside the microwave oven. The water is needed because the oven must not be operated empty or with empty containers. Let the oven work on full power for one minute. A suitable container will only be lukewarm.
Metal containers, Eg.. saucepans or frying pans should not be used in microwave ovens. Nor should plates or vessels with decorations be used since metal Eg. gold, might be part of the decoration and such decorations will be damaged.



Small pieces of aluminium foil can be used, but only to shield the areas that would over-cook (Eg. for covering chicken wings, leg tips and fish tails) but the foil must not touch the side of the oven as damage may occur.

Glass drip tray
The glass drip tray collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior or the oven. It may also be used as a cooking utensil. Further information about utensils for microwave ovens can be found in your cookbook for microwave ovens.

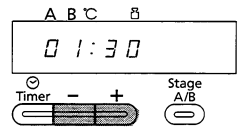


Caution:
There are a number of accessories and utensils available on the market. Before you buy, make sure they are suitable for microwave use.

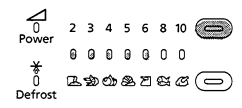
Cooking by time and power

Ensure the selector knob is in the unselect position

1. Place food to be cooked in the oven and close the door.
2. Press the time button until the required cook time is indicated.



3. Press the power level button to set the required power level.
- The microwave indicator lamp switches on

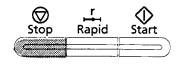


4. Press the start button.
- The cavity lamp switches on
- The fan switches on
- The oven operates

Note: Both the time and power are possible to change during cooking.

5. When the cooking time has elapsed an acoustic signal sounds
- The microwaves switches off
- The fan continues
- The cavity light continues
- The microwave indicator lamp switches off

6. Press the stop button
- The cavity light switches off
- The fan switches off



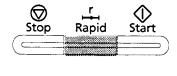
Cooking interruption
See chapter 7.

Rapid

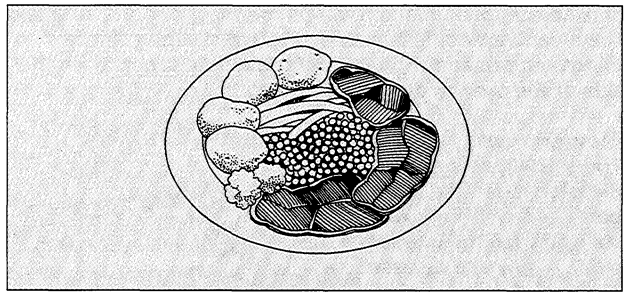
Ensure the selector knob is in the unselect position.
This function enables you to reheat food quickly and to keep it warm.

Automatic time and power setting plus start and keep warm

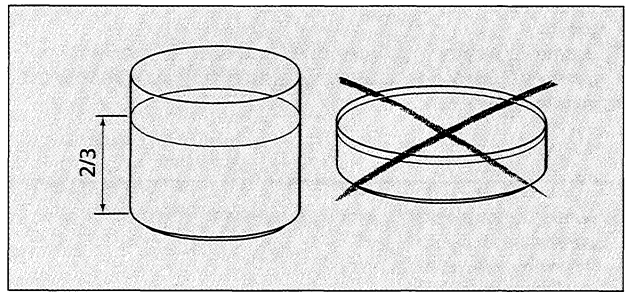
1. Place the food to be reheated in the oven and close the door.
2. Simply press the Rapid button. The time is automatically set to 30 seconds and full power. The time can be increased in 30 sec steps up to 5 min simply by repeatedly pressing the Rapid button.



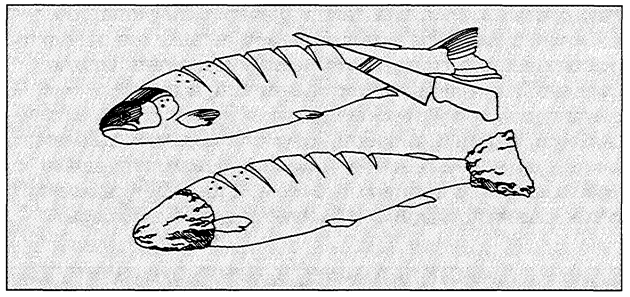
Note: The time and power can not be changed once you have pressed the Rapid button. To cancel the Rapid function you must press the stop button.



Place thin slices of meat on top of each other or interlace them.
Thicker slices such as meat loaf and sausages have to be placed close to each other.



- Gravy or sauce should be reheated in a separate container. Choose a tall, narrow container rather than a low and wide container. When reheating gravy, sauce or soup, do not fill the container more than 2/3.



- When you cook or reheat whole fish, score the skin. – This prevents cracking. Shield the tail and head with small pieces of foil to prevent over-cooking but ensure the foil does not touch the sides of the oven.
- When cooking, or re-heating liquids (water) in microwave ovens it is possible that the boiling point is reached without any bubbles being visible. This can lead to, when taking out the vessel (for example, cups or mugs), liquid boiling over and there is a risk of scalding oneself. To avoid this, put a teaspoon in the cup or mug before startin the cooking process. In this case, there is no risk of damage from the metal to the microwave oven.
- One of the major advantages of microwave ovens is the short cooking time. Therefore, do not exceed recommended times for cooking or re-heating food.
- Always refer to a microwave cookbook for details. Especially, if cooking or reheating food that contains alcohol.
- If material inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn the oven off and remove the plug from the supply socket.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- Do not over-cook food. Always add the alcohol after cooking (if required!).
- Do not leave the oven unattended, especially when using paper, plastic or other combustible materials in the cooking process.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.
- Make sure the utensils you use in your microwave oven are suitable for microwave cooking.
- After heating baby food, always stir it to make sure that the heat is evenly distributed.

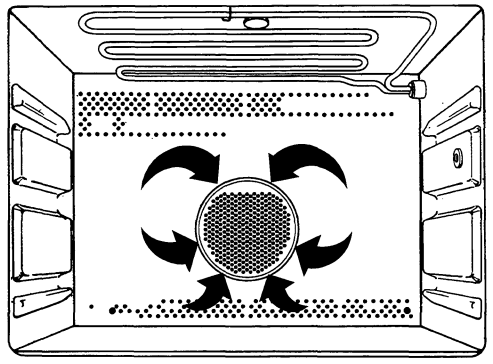
Accessories and utensils for use with the microwave function only

Utensils and cooking containers used in a microwave oven should be of a material that does not act as barrier to microwave energy. Generally this means that you should cook in either paper, plastic, glass or ceramic. Metal pans reflect microwave energy and inhibit cooking, and should not be used. In addition to material, the shape of the container should also be considered. Round oval shapes give the most even cooking. Square or rectangular containers may over-cook foods in the corners because more energy is absorbed there. Shallow containers give more even cooking results.

Utensils made of china and ceremic are excellent to use in your microwave oven. Most types of glass are also very good. Lead crystal glass can crack and should therefore, not be used. Plastics and paper can also be used, provided they can withstand the temperature of the heated food. For cooking only use plastics, which will withstand a temperature of over 120°C, Eg.. polypropene and polymide. Some plastic materials, Eg.. melamine, will be heated by the microwaves, and be damaged.
To find out if a certain container is suitable, the following simple test can be made:

10 Heißluft

Bei Garzeiten unter 15 Minuten das Gerät vorheizen

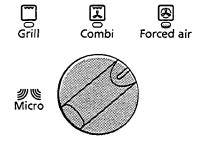


Heißluft

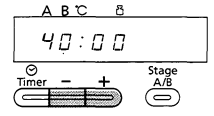
Benutzen Sie diese Funktion für eine braune und knusprige Oberfläche bei Braten, Aufläufen und Kuchen.

Einstellung der Heißluft (Türe geschlossen)

1. Drehen Sie den Wahlschalter auf Heißluft.

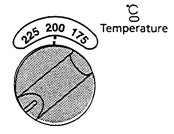


2. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste solange, bis die gewünschte Zeit auf dem Anzeigefeld erscheint.



Manueller Betrieb siehe Kapitel 7.

3. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.



4. Drücken Sie die Starttaste
   - Die Temperaturkontrolleuchte geht an, sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist
   - Die Garraumbeleuchtung geht an
   - Das Gebläse schaltet sich ein
   - Das Gerät schaltet sich ein

Beachten Sie: Sowohl Zeit- als auch Temperatureinstellung können während dem Betrieb geändert werden.

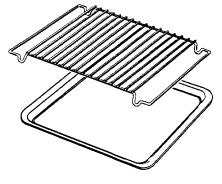
5. Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein akkustisches Signal und die Heißluft schaltet sich ab.
   - Die Garraumbeleuchtung bleibt an
   - Das Gebläse bleibt an

6. Drücken Sie die Stoptaste
   - Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ab
   - Das Gebläse schaltet sich ab

Unterbrechen des Kochvorganges siehe Kapitel 7.

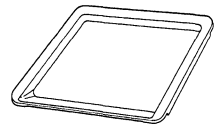
Zubehör
Vergewissern Sie sich, daß das verwendete Geschirr und Zubehör backofengeeignet und hitzebeständig ist.

Gitterrost
Sie können darauf direkt Speisen legen oder Geschirr auf den Rost stellen.



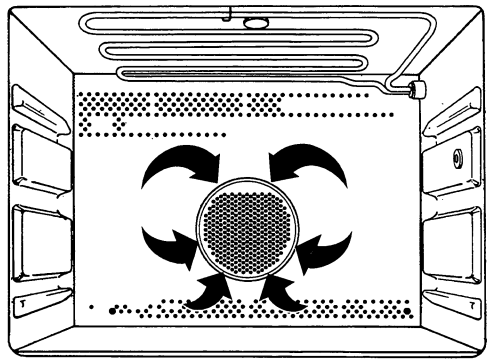
Glasfettpfanne
Schieben Sie sie bis zur Garraumrückwand ein.
Sie können sie verwenden als:
- Backblech
- Fettpfanne

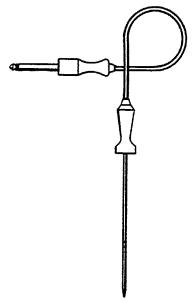
Backbleche
Im konventionellen Gebrauch wie bei Ihrem bisherigen Backofen benutzen.
Schieben Sie sie bis zur Garraumrückwand ein.



Tips
- Wenn Sie auf zwei Ebenen backen, verwenden Sie die erste und die dritte Einschubleiste, besonders bei der Zubereitung von Plätzchen, Meringuen und Semmeln.
- Wenn Sie mit einem Backblech arbeiten, benutzen Sie die zweite Einschubleiste.
- Weitere Tips und Hinweise entnehmen Sie Ihrem Kochbuch
- Beim Arbeiten mit Heißluft sollten die Temperaturen etwa 25°C niedriger liegen als Sie es von der traditionellen Ober- und Unterhitze gewohnt sind.

11 Heißluft mit Temperaturfühler

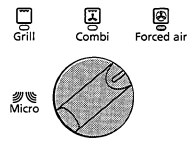




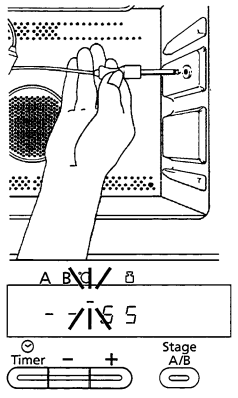
Wir empfehlen diese Funktion wenn Sie eine exakte Kerntemperatur im Lebensmittel erreichen wollen, besonders wenn Sie Roastbeef, Schweinebraten oder Geflügel zubereiten.

Einstellung von Heißluft mit Temperaturfühler

1. Drehen Sie den Wahlschalter auf Heißluft.



2. Stecken Sie das Speisenthermometer fest in die Anschluß-steckdose im Gerät.

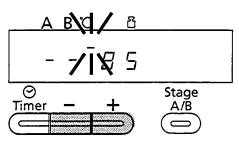


Im Anzeigefeld erscheint nun die Temperatur in °C
- Die Temperaturkontrollampe blinkt
- Es wird automatisch eine Kerntemperatur von 65°C eingestellt

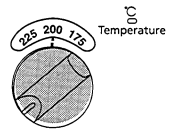
3. Stecken Sie das Speisenthermometer in die Mitte der Speise.

4. Schließen Sie die Türe.

5. Drücken Sie die Zeiteinstellknöpfe solange, bis die beiden rechten Ziffern die gewünschte Kerntemperatur anzeigen. Der Temperaturbereich ist zwischen 35–95°C.



6. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.



7. Drücken Sie die Starttaste. Der Garvorgang beginnt.

8. Wenn die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein akkustisches Signal und die Heißluft schaltet sich ab. Auf dem Anzeigefeld erscheint solange die aktuelle Kerntemperatur der Speise bis Sie die Stoptaste drücken.
- Die Temperaturkontrolleuchte erlischt
- Die Garraumbeleuchtung bleibt an
- Das Gebläse bleibt an

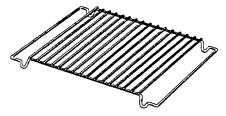
9. Drücken Sie die Stoptaste
- Die Garraumbeleuchtung erlischt
- Das Gebläse schaltet sich ab

Warnung:
Das Gerät nie mit dem Speisenthermometer starten, wenn dieses nicht im Garraum angeschlossen ist. Das Speisenthermometer würde sonst zerstört werden.

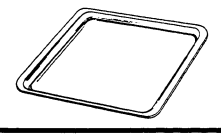
Unterbrechen des Kochvorganges siehe Kapitel 7.

Zubehör
Vergewissern Sie sich, daß das verwendete Geschirr und Zubehör backofengeeignet und hitzebeständig ist.

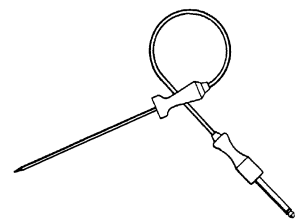
Gitterrost
Sie können darauf direkt Speisen legen oder Geschirr auf den Rost stellen.



Glasfettpfanne
Schieben Sie sie bis zur Garraumrückwand ein.
Sie können sie verwenden als:
- Backblech
- Fettpfanne



Temperaturfühler
Vergewissern Sie sich, daß sich die Spitze des Temperaturfühlers in der Mitte der Speise befindet (siehe dazu auch Kapitel 6 "Kochen mit dem Temperaturfühler").

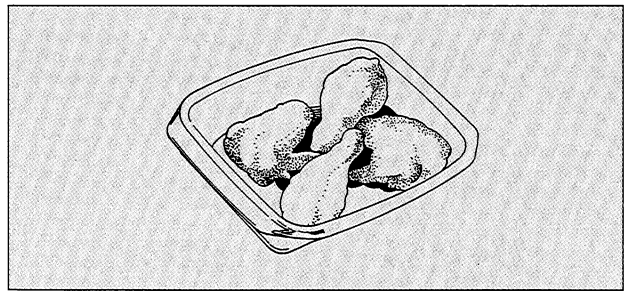


The amount of food
The more food you want to prepare the longer it takes. A rule of thumb is that double amount of food requires almost double the time. If one potato takes four minutes to cook, approximately seven minutes are required to cook two potatoes.

Starting temperature of food
The lower the temperature of the food which is being put into the microwave oven, the longer time it takes. Food at room temperature will be reheated more quickly than food at refrigerator temperature.

Composition of the food
Food with a lot of fat sugar will be heated faster than food containing a lot of water. Fat and sugar will also reach higher temperature than water in the cooking process.
The more dense the food, the longer it takes to heat. "Very dense" food like meat takes longer time to reheat than lighter, more porous food like sponge cakes.

Size and shape
Smaller pieces of food will cook more quickly than larger pieces and uniform pieces of food cook more evently than irregularly shaped foods.



With unevenly shaped foods, the thinner parts will cook faster than the thicker areas. Place the thinner chicken wings and legs to the centre of the dish.

Stirring, turning of foods
Stirring and turning of foods are techniques used in conventional as well as in microwave cooking to distribute the heat quickly to the centre of the dish and avoids over-cooking at the outer edges of the food. Turning is especially important for large, dense foods.

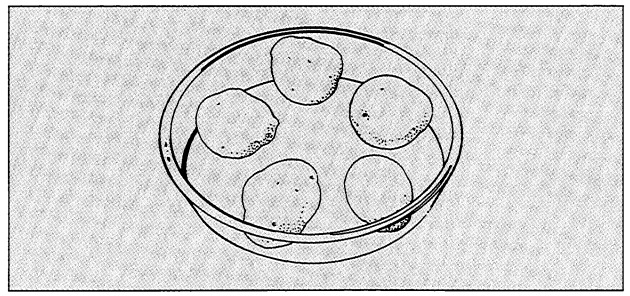
Covering food helps:
- To reduce spattering
- To shorten cooking times
- To retain food moisture

All coverings, which will allow microwaves to pass through are suitable - See above "Which utensils can be used in the oven".

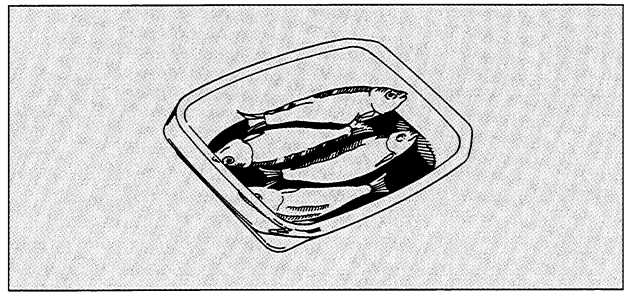
Releasing pressure in foods
Several foods are tightly covered by a skin or membrane. The foods should be picked with a fork or cocktail stick to receive the pressure and to prevent bursting, as steam builds up within them during cooking. This applies to jacket potatoes, potatoes, chicken livers, egg yolks and some fruits.

Standing time
Always allow the food to stand for some time after using the oven (either inside or outside the oven). Standing time after defrosting, cooking/reheating always improves the result since the temperature will then be evenly distributed through out the food.
In a microwave oven foods continue to cook even when the microwave energy is turned off. They are no longer cooking by microwaves, but they are still being cooked by the conduction of the high residual heat to the centre of the food. The length of standing time depends on the volume and density of the food. Sometimes it can be as short as the time it takes you to remove the food from the oven and take it to the serving table. However, with larger, denser foods, the standing time may be as long as 10 minutes. Upon 'standing', the internal temperature of the food will rise by as much as 8°C and the food will finish cooking during this time.

Arranging food
This is done is several ways in microwave cooking to give more even cooking results.



If you are cooking several items of the same food such as jacket potatoes, place them in a ring pattern for uniform cooking.
When cooking foods of uneven shapes or tickness, place the smaller or thinner area of the food towards the centre of the dish where it will be heated last.



Unevenly foods such as fish should be arranged in the oven with the tails to the centre. If you are saving a meal in the refrigerator or 'plating' a meal for reheating, arrange the thicker, denser foods to the outside of the plate and the thinner or less dense foods in the middle.

Cooking

Conventional cooking requires the heating of some foods at lower temperatures than others. High heat is used to bring foods quickly to the boil, while low heat is used for simmering stews and sauces to develop and blend the rich flavours. The same techniques are also used in microwave cooking with the variable power control.
Microwave energy is measured in terms of power or wattage. The higher the power, the faster the cooking. To slow down the cooking, the power is reduced. Variable power gives you more control over the speed at which foods cook.

Time and power cooking:
Cooking by time and power is very fast and can be used for a variety of food such as: vegetables, meat, fish, poultry and soups.

Autoprobe cooking:
This method gives you very good control of the end temperature when cooking such foods as roast beef or big trout.

Defrosting
Frozen foods defrost quickly and safely in the microwave oven. The oven cycles on and off in a 'cook and rest' pattern. During the 'off' or 'rest' time, the heat has a chance to be conducted to the centre of the food without the edges beginning to cook.

Time and power defrosting:
Defrosting can be accomplished in the time and power mode. If you use this mode, please note the following:
- Defrosting is best completed on low to average power. By using too high power parts of the food can get too hot, while other parts can still be frozen.

Reheating

Reheating of pre-cooked food, including cook-chill food, can be successfully performed in your microwave oven. The process is faster than traditional cooking/reheating methods and nutritional values are maintained to give excellent results. Food can be reheated directly on a plate (see "which utensils can be used in the oven"). Remember to always move, turn or stir the food at least once during the reheating process, and always allow ample standing time to ensure evenness of heating. Please consult your cookbook for approximate reheating times.

Rapid
The direct function enables you to reheat very fast. It's recommended for all foods that have a high water content and do not contain eggs or cream.

Time and power heating:
By choosing the proper time and power level you can heat up the food to any desired temperature, up to cooking temperature.

Auto probe heating:
This method gives you the most accurate end temperature and should preferably be used when heating up baby food or fresh yeast liquid. Any temperature between 35°C and 95°C can be set. Heating up a cup of chocolate to a perfect drinking temperature is accomplished very quickly.

General guide-lines when using microwaves

Since microwave cooking to some extent is differnt from traditionell cooking, the following general guide-lines should be considered whenever you use your microwave oven:

How to select the correct power level?
To prepare your food efficiently, use the following settings to control the power level of the microwave function:

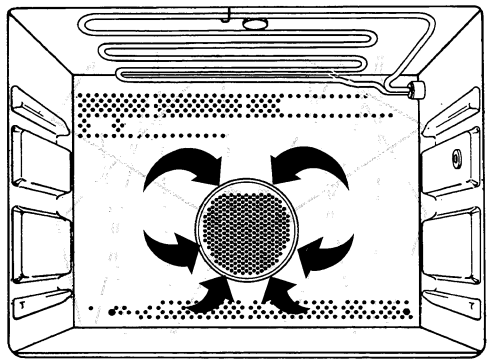
Rapid	Instant heating. To be used for clear soups, tea, coffee or other foods with a high water content. Use a lower power setting when preparing protein-rich foods.
Setting 10	. Maximum power. To be used for cooking and reheating vegetables, fish, meat, etc. The microwave cookbook indicates when to use maximum or high power.
Setting 7–8	3/4 of max. power. Use this setting for preparing dishes requiring more careful cooking, e.g. high protein sauces, au gratin dishes, souffles or casseroles. This setting is also suitable for reheating foods.
Setting 4–6	Medium power. This setting is suitable for baking casseroles and cakes.
Setting 2–3	To be used for rapid defrosting of non-delicate foods. Also suitable for reheating small portions.
Setting ✳	To be used for defrosting delicate foods, gateaux and uncooked ingredients.

If the food is undercooked
Check if:
- you have selected the correct power level
- the selected time is sufficient - the times given in the recipes are approximate. They depend on initial temperaure, weight and density of the food etc.
- the container is appropriate

If the food is overcooked, i.e. dried out or burnt
Before you cook again, consider whether:
- The power level was too high
- the set time was too long – the times in the recipes are approximate. They depend on initial temperature, weight and density of the food etc.

Points to remember when defrosting
- The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a deep block.
- Separate pieces as they begin to defrost; free-flow slices defrost more easily.
- Shield areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- When defrosting, it is better to underthaw the food slightly and allow the process to finish during the standing time.

12 Heißluft kombiniert mit Mikrowelle



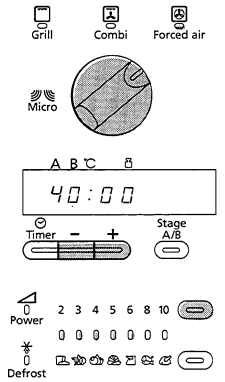
Wir empfehlen diese Funktion für Obstkuchen, Brot und Aufläufe, die normalerweise eine lange Garzeit haben.

Einstellung von Heißluft kombiniert mit Mikrowelle

1. Drehen Sie den Wahlschalter auf Position Heißluft.

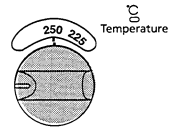
2. Drücken Sei die Zeiteinstelltasten solange bis die gewünschte Zeit auf dem Anzeigefeld erscheint.

3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mikrowellenleistung solange, bis die gewünschte Leistung eingestellt ist.



Beachten: Um sicher zu gehen, daß die maximale Mikrowellenleistung nicht länger als eine Stunde eingestellt ist, wird die Mikrowellenleistung auf Stufe 5 begrenzt, wenn Sie diese länger als eine Stunde einstellen. Sie können sowohl die Zeit als auch die Leistung während dem Garvorgang ändern.

4. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.



5. Türe schließen.

6. Drücken Sie die Starttaste
- Die Temperaturkontrolleuchte geht an, sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Die Garraumbeleuchtung geht an
- Das Gebläse schaltet sich an
- Die Mikrowellen werden zugeschaltet

7. Nach Ablauf der Kochzeit ertönt ein akkustisches Signal und sowohl Heißluft als auch die Mikrowellen schalten sich ab
- Die Temperaturkontrolleuchte erlischt
- Die Garraumbeleuchtung bleibt an
- Das Gebläse bleibt an

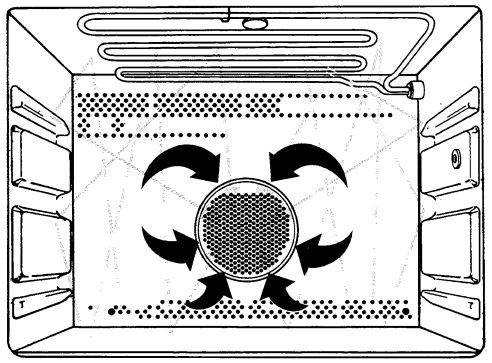
8. Drücken Sie die Stoptaste
- Die Garraumbeleuchtung erlischt
- Das Gebläse schaltet sich ab

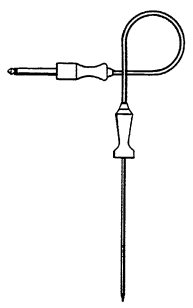
Unterbrechen des Kochvorganges siehe Kapitel 7.

Zubehör
Vergewissern Sie sich, daß das verwendete Geschirr und Zubehör sowohl backofengeeignet, hitzebeständig und mikrowellentransparent ist.

Tips
- Aufläufe, die im Kombinationsbetrieb zubereitet werden, benötigen weniger Flüssigkeit als bei der konventionellen Zubereitung
- Reduzieren Sie die Flüssigkeit um etwa 1/3 wenn Sie kombiniert mit Mikrowelle kochen
- Benutzen Sie die gleiche Temperatureinstellung wie Sie es vom traditionellen Ober- und Unterhitzebetrieb gewohnt sind.

13 Heißluft kombiniert mit Mikrowelle und Temperaturfühler

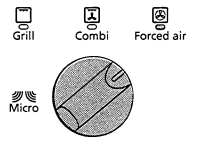




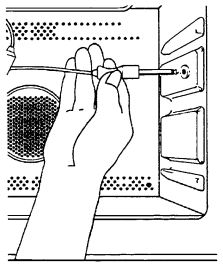
Mit dieser Funktion können Sie die Garzeiten bei der Zubereitung von Braten, Geflügel und großen Fischen um bis zu 50% reduzieren.

Einstellung von Heißluft kombiniert mit Mikrowelle und Temperaturfühler

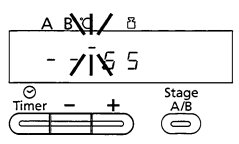
1. Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position Heißluft.



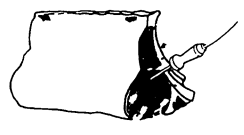
2. Stecken Sie das Speisenthermometer fest in die Anschluß-steckdose im Garraum.



Im Anzeigefeld erscheint nun die Temperatur in °C
- Die Temperaturkontrolleuchte blinkt
- Es wird automatisch eine Kerntemperatur von 65°C eingestellt

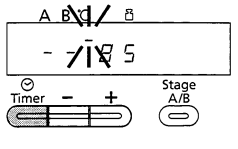


3. Stecken Sie das Speisenthermometer in die Mitte der Speise.

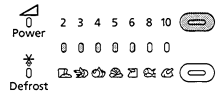


4. Schließen Sie die Türe.

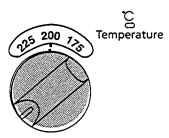
5. Drücken Sie die Zeiteinstelltasten solange, bis die beiden rechten Ziffern die gewünschte Kerntemperatur anzeigen. Der Temperaturbereich ist zwischen 35–95°C.



6. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mikrowellen-leistung solange, bis die gewünschte Leistung eingestellt ist.



7. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter solange bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist.



8. Drücken Sie die Starttaste. Der Kochvorgang beginnt.

9. Wenn die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein akkustisches Signal 3 mal und das Gerät schaltet sich ab. Auf dem Anzeigefeld erscheint solange die aktuelle Kerntemperatur der Speise bis Sie die Stoptaste drücken.

10. Drücken Sie die Stoptaste.

Beachten Sie: Die beiden linken Ziffern zeigen die momentane Kerntemperatur der Speise an, wenn sie zwischen 35°C und der Endtemperatur liegt. Sowohl Gardauer als auch Leistung können während dem Kochvorgang geändert werden.

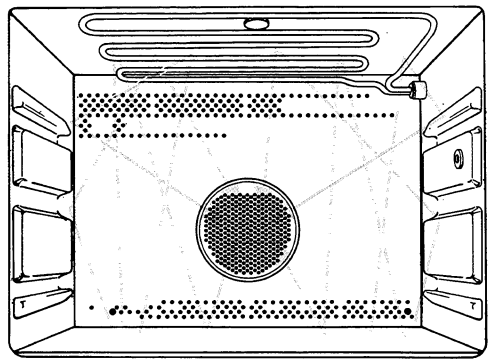
Warnung:
Das Gerät nie mit dem Speisenthermometer starten, wenn dieses nicht im Garraum angeschlossen ist und im Gargut steckt. Das Speisenthermometer würde sonst zerstört werden.

Unterbrechen des Kochvorganges siehe Kapitel 7.

Zubehör
Vergewissern Sie sich, daß das verwendete Geschirr und Zubehör sowohl backofengeeignet, hitzebeständig und mikrowellentransparent ist.

Tips
Bei der Zubereitung von Fleisch sollten Sie eine geringe bis mittlere Mikrowellenleistung zuschalten, damit die Speise saftig bleibt.

6 Microwaves



Microwaves - what are they?

Microwaves are a kind of electromagnetic energy. Ordinary daylight and radiowaves are two other examples. The wavelength is the only difference between these three types of energy. Microwaves are absorbed by water and oil. All foods contain water or fat and act as receivers for the microwave energy. The water molecules are excited by the microwaves which produces heat, thus the water is heated. Just as ordinary daylight passes through glass, clear plastic and air, the microwaves have the ability to go through materials like paper, glass, porcelain, plastic and air. These materials will consequently not be heated up by the microwaves. The microwaves are reflected by the metal in the same way as light is reflected by a mirror.

Important
- Do not use your microwave oven for cooking or reheating whole eggs with or without shell.
- Do not use your microwave oven for deepfrying, because you cannot control the oil temperature.
- Do not use your microwave oven for heating liquids in airtight sealed containers. The pressure increases and may cause damage when opening or may explode.
- Do not use your microwave oven for drying textiles, paper, or other combustible materials.
- When cooking, or re-heating liquids (water) in microwave ovens it is possible that the boiling point is reached without any bubbles being visible. This can lead to, when taking out the vessel (for example, cups or mugs), liquid boiling over and there is a risk of scalding oneself. To avoid this, put a teaspoon in the cup or mug before starting the cooking process. In this case, there is no risk of damage from the metal to the microwave oven.
- One of the major advantages of microwave ovens is the short cooking time. Therefore, do not exceed recommended times for cooking or re-heating food.
- Always refer to a microwave cookbook for details. Especially, if cooking or reheating food that contains alcohol.
- If material inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn the oven off and remove the plug from the supply socket.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:
- Do not over-cook food. Always add the alcohol after cooking (if required!).
- Do not leave the oven unattended, especially when using paper, plastic or ther combustible materials in the cooking process.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.
- Make sure the utensils you use in your microwave oven are suitable for microwave cooking.
- Never operate the microwave function with the baking tray (of metal) in the oven. If you do, you are likely to damage the appliance.

Cooking, reheating and defrosting with microwaves

In a microwave oven the water molecules of the food are put into motion by the microwave energy directly. The increased movement is the same as heat. Microwaves penetrate the food and heat up not only on the surface. Heating and cooking by microwaves is very fast and energy saving since the food container does not need to be heated up. The container for the food is heated indirectly by heat transfer from the heated food to the container and this prevents the food from sticking to the container. As a consequence very little fat needs to be added during the cooking process.

Retention of taste and nutritional qualities of the food are improved by microwave cooking since cooking times are shorter and smaller amounts of liqued are added.
Cooking in a microwave oven has many similarities with conventional cooking – but the cooking process is different and faster.
Since the cooking process is faster, compared to conventional cooking, you should always consult your microwave cookbook before you start preparing a certain dish.

Utensils

Traditional

When you use Forced Air or Grill/Turbogrill you must make sure, the utensils are heat resistans and oven-proof before using them.

Microwave

When you use Microwaves you must make sure, the utensils will let the microwaves pass through before using them. The must also withstand the heat from the hot food.

Combination

When you use Microwaves combined with Forced Air or Grill/Turbogrill you must make sure, the utensils are oven-proof and lets the microwaves pass through before using them.

Which utensils can be used in the oven?

Material	Forced air or Grill cooking	Microwave cooking	Combined cooking
Glass (general)	No	Yes (1)	No
Glass (heat resistant)	Yes	Yes	Yes
Glass-ceramic and ceramic (heat resistant)	Yes	Yes (1)	Yes (1)
Earthenware	Yes	Yes	Yes
China (heat resistant)	Yes	Yes	Yes
Plastic (general)	No	Yes (2)	No
Plastic (heat resistant)	Yes (2)	Yes (2)	Yes (2)
Aluminium foil containers/aluminium foil	Yes	Yes (3)	Yes
Metal baking tins	Yes (4)	No	Yes (4)
Metal (pots.pans, etc)	Yes	No	No
Paper	No	Yes	No
Straw and wood	No	Yes	No

1. Without metal parts or metal trims.
2. Some plastics are heat-proof only to certain temperatures. Check carefully!
3. It is possible to use aluminium foil to shield delicate areas of food (this prevents over-cooking).
4. Metal baking tins can be used in the combination methods, however if these are very deep, they will greatly reduce the efficiency, as metal shields the microwave energy from the food.

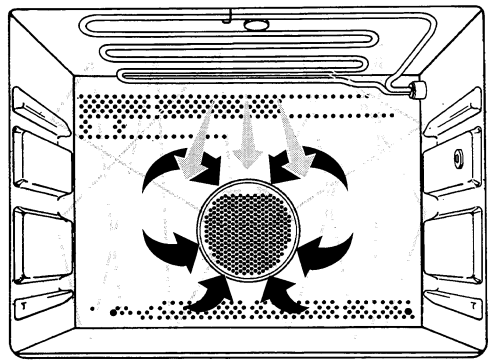
Further information in the chapter "Microwaves".

Aluminium foil Containers and microwaves

The general rule is that metal containers shall not be used in a microwave oven, but if the following rules are being followed, it is possible to use disposable aluminium foil containers when reheating and defrosting when using microwaves, but in general it takes longer time and the end result will not be as good as if the corresponding food were to be placed in containers of plastic or paper:

- Always remove the lid, otherwise the oven can be damaged.
- Only new and undamaged foil containers may be used.
- Aluminium foil containers with a height exceeding 5 cm should be avoided.
- The container must be, as a minimum, half-filled.
- There must be a minimum of 1 cm between the aluminium container and the walls of the oven and also between two aluminium containers. This is in order to avoid sparking.
- The aluminium container must always be placed on the bottom tray.
- Frequent use of disposable aluminium foil containers will decrease the life time of the magnetron.
- Reheating of food in aluminium foil containers requires normally, up to double the time compared to reheating in plastic, glass, porcelain or paper containers. The time when the food is ready will vary a great deal.

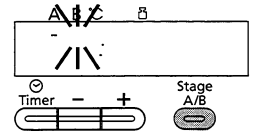
14 Mehrstufenprogramme im Kombinationsbetrieb



Mit dem Mehrstufenprogramm können Sie gleich zwei Arbeitsschritte in Ihr Gerät einprogrammieren und so eine Speise vom gefrorenen Zustand direkt Kochen ohne das Gerät zwischendurch neu einzustellen oder Sie können mit Startzeitverzögerung arbeiten, wenn Sie im ersten Schritt nur die Zeit eingeben.

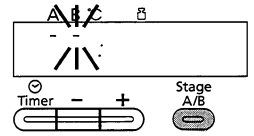
Einstellen des Mehrstufenprogrammes

1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme, die erste Kontrollampe blinkt und der erste Kochabschnitt kann eingegeben werden.



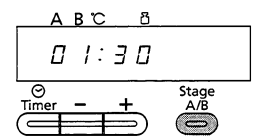
2. Wählen Sie eine der bereits beschrieben Mikrowellenfunktionen z. B.
1. Nur Zeit
2. Kochen mit Zeit und Leistung
3. Automatisches Auftauprogramm

3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme erneut, die erste Kontrollampe leuchtet nun auf und zeigt an, daß diese Stufe bereits programmiert ist. Die Kontrollampe der zweiten Stufe blinkt und ist bereit zum Eingeben.



4. Wählen Sie eine der bereits beschriebenen Funktionen z. B.
1. Grill/Turbogrill.
2. Grill/Turbogrill kombinert mit Mikrowelle
3. Heißluft
4. Heißluft kombiniert mit Mikrowelle

5. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme erneut, die beiden Kontrollampen leuchten auf und zeigen an, daß diese Stufen programmiert sind.
- Im Anzeigefeld erscheint nun die Angabe, die in der ersten Stufe programmiert ist.



6. Türe schleißen.

7. Drücken Sie die Starttaste
- Die Garraumbeleuchtung geht an
- Das Gebläse schaltet sich ein
- Das Gerät ist in Betrieb

Beachten Sie: Sowohl Zeit als auch Leistung können während dem Kochvorgang verändert werden.

Das Mehrstufenprogramm läuft immer von links nach rechts ab, d. h. zuerst Stufe 1 und dann Stufe 2. Nach Ablauf der ersten Stufe ertönt ein akkustisches Signal, die Kontrollampe erlischt und die nächste Stufe läuft jetzt ab.

So können Sie das Mehrstufenprogramm überprüfen/ändern bevor Sie zu kochen beginnen:

1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme.
2. Zuerst wird die unter Stufe 1 eingespeicherte Information gezeigt.
3. Überprüfen/ändern Sie die Information von Stufe 1.
4. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme erneut um die Information abzuspeichern.
5. Die in Stufe 2 abgespeicherte Information erscheint auf dem Anzeigefeld.
6. Überprüfen/ändern Sie die Information von Stufe 2.
7. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme erneut um die Information abzuspeichern.

Sie können die erste Stufe auch für eine Verzögerung der Startzeit benutzen. Dafür müssen Sie nur die Zeit in die erste Stufe eingeben und die Daten für das Kochen in die zweite.

Unterbrechen des Kochvorganges siehe Kapitel 7.

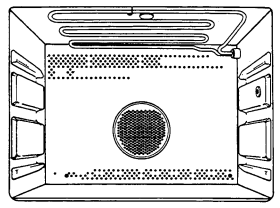
15 Wartung und Pflege

Reinigung is das Einzige was Sie tun sollten. Dazu sollte das Gerät ausgesteckt werden. Benutzen Sie ein mildes Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Tuch, um die inneren Flächen, die Front und die Rückseite der Gerätetür zu reinigen. Beim Garen von sehr wasserhaltigen Speisen kann es zu Kondenswasserbildung an der inneren Türscheibe oder an den Garraumwänden kommen. Dies verschwindet jedoch nach kurzer Zeit wieder, wenn der Garprozeß zu Ende ist. Falls nach Ablauf der Garzeit noch Kondenswasser zu sehen ist, wischen Sie dieses mit einem Tuch ab. Benutzen Sie keine chemischen oder scharfen Gegenstände zur Reinigung Ihres Gerätes oder der Geräteteile.
Achten Sie darauf, daß sich keine Fett- oder Speisereste am Türrahmen festsetzen.

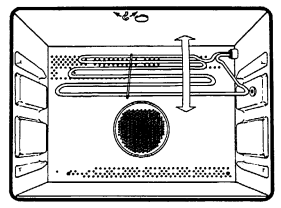
Hinweis: Die Türdichtung und die Türverriegelung muß regelmäßig auf Beschädigung geprüft werden. Falls diese beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr weiter betrieben werden, bis ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker das Gerät repariert hat.
Der Garraumboden sollte regelmäßig gereinigt werden, hauptsächlich nachdem etwas übergekocht ist.

Wichtig!
Versichern Sie sich, daß der Grill hochgeklappt und mit dem Haken befestigt ist, bevor Sie die Grillfunktionen benutzen.

Zur leichteren Reinigung:
1. Drücken Sie das Grillelement gegen die Decke.



2. Bewegen Sie den Haken auf die Seite und klappen Sie das Grillelement herunter.



Beachten Sie bitte: Mit dem Gerät darf nicht gekocht werden, wenn das Grillelement heruntergeklappt ist.

Kundendienst

Falls das Gerät nicht arberitet, uberprüfen Sie bitte folgende Punkte bevor Sie den Kundendienst anrufen:
- Sitzt der Schutzkontaktstecker fest in der Steckdose?
- Ist die Tür geschlossen?
- Ist eine Zeit an der Zeitschaltuhr eingestellt?
- Ist der Funktionswahlschalter richtig eingestellt?
- Ist die Mikrowellenleistungsstufe eingestellt?
- Ist der Startknopf gedrückt worden?
- Prüfen Sie die Haussicherung, ob Strom verfügbar ist.
- Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie es nochmals.

Somit vermeiden Sie unnötige Kundendienstbemühungen, für die wir Sie belasten müssen. Falls Sie den Kundendienst anrufen, bitte geben Sie die Seriennummer des Gerätes an (siehe Typenschild in der Türöffnung. Setzen Sie sich mit der Ihnen am nächsten gelegenen Bauknecht Kundendienststelle in Verbindung.

Eingriffe am Gerät dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

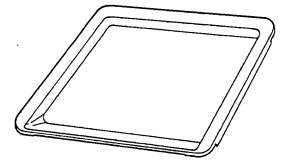
Garantie

Siehe beiliegende Garantiebestimmungen.

5 Accessories

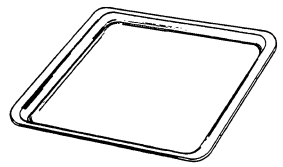
Baking tray

The baking tray ideal is for biscuits, cream puffs, pizza, bread rolls, etc. placed directly on to the tray. Use it for cooking or baking with Forced Air or Grill. Do not use it with microwaves.



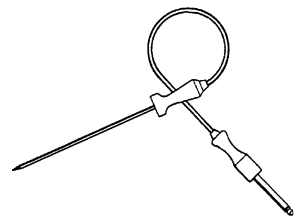
Glass drip tray

May be used with all cooking methods. The glass drip tray collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior of the oven. Use it beneath the wire shelf when using the grill or grill and microwave function in combination. It may also be used as a cooking utensil or as a baking plate when using Forced air combined with microwaves. It may be cleaned in dishwashers.



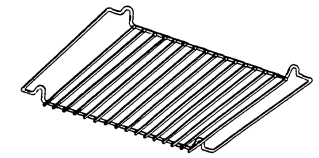
Probe

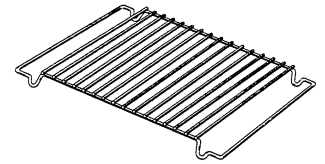
Use the probe for temperature cooking/reheating. It measures the internal temperature of your food and displays it on the display. The probe is designed to be used with microwaves and/or forced air. It is not possible to use the probe with the Grill/ Turbogrill function.
Never immerse the temperature probe in water when cleaning. Simply wipe clean with a damp cloth or kitchen roll after use.



Wire shelf

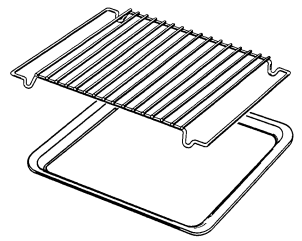
May be used with all cooking methods, except when using the microwave function only. The wire shelf allows hot air circulation around the food. The wire shelf must always be placed in the centre (between the back wall and the oven door) to avoid sparks. It may be cleaned in dishwashers.





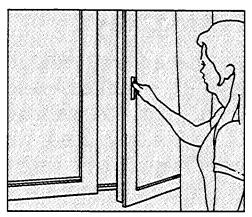
Wire shelf with the glass drip tray

When you grill food directly on the wire shelf place the glass drip tray under it. It may also be used when roasting with Forced air or Forced air combined with Microwaves.



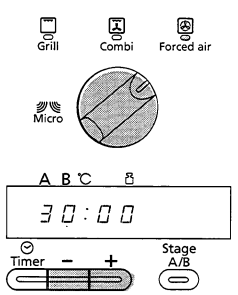
4 Prior to use

In order to protect your oven during transportation and storage, the heating elements are covered with a protective coating. To remove this coating the oven must be heated to max temperature (250°C) and run 30 minutes on each element. This procedure might form some bad odours as the protective coating on the elements disappears. To remove the coating, use the following procedure:



Forced air element

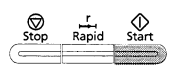
1. Select the full speed Forced Air position by turning the multifunction knob.
- The forced air indicator lamp switches on.



2. Press the time button until 30 min is indicated. The left button counts down. The right button counts up.

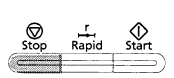
3. Turn the oven temperature knob to 250°C.

4. Press the start button.
- The oven starts.
- The cavity light switches on.
- The fan switches on.
- The temperature indicator lamp switches on It will be switched off when the set temperature is reached.



5. When the 30 minutes have elapsed an acoustic signal sounds and the Forced Air switches off.
- The forced airindicator lamp continues.
- The fan continues
- The cavity light continues

6. Press the stop button.
- The cavity light switches off
- The fan switches off
- The indicator lamp continues.

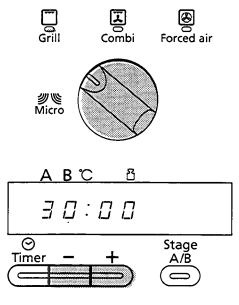


7. Unselect the multifunction by turning the multifunction knob until all the indicator lamps are off.

8. Proceed with the Grill element.

Grill element

1. Select the Grill position by turning the multifunction knob.
- The grill indicator lamp switches on.



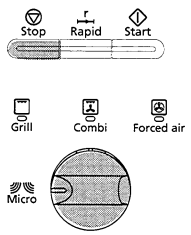
2. Press the time button until 30 min is indicated.

3. Check that the temperature is set to 250°C.

4. Press the start button.
- The oven starts.
- The cavity light switches on.
- The fan switches on.
- The temperature indicator lamp switches on It will be switched off when the set temperature is reached.

5. When the 30 minutes have elapsed an acoustic signal sounds and the Grill switches off.
- The grill indicator lamp continues.
- The fan continues
- The cavity light continues.

6. Press the stop button.
- The cavity light switches off
- The fan switches off
- The indicator lamp continues.



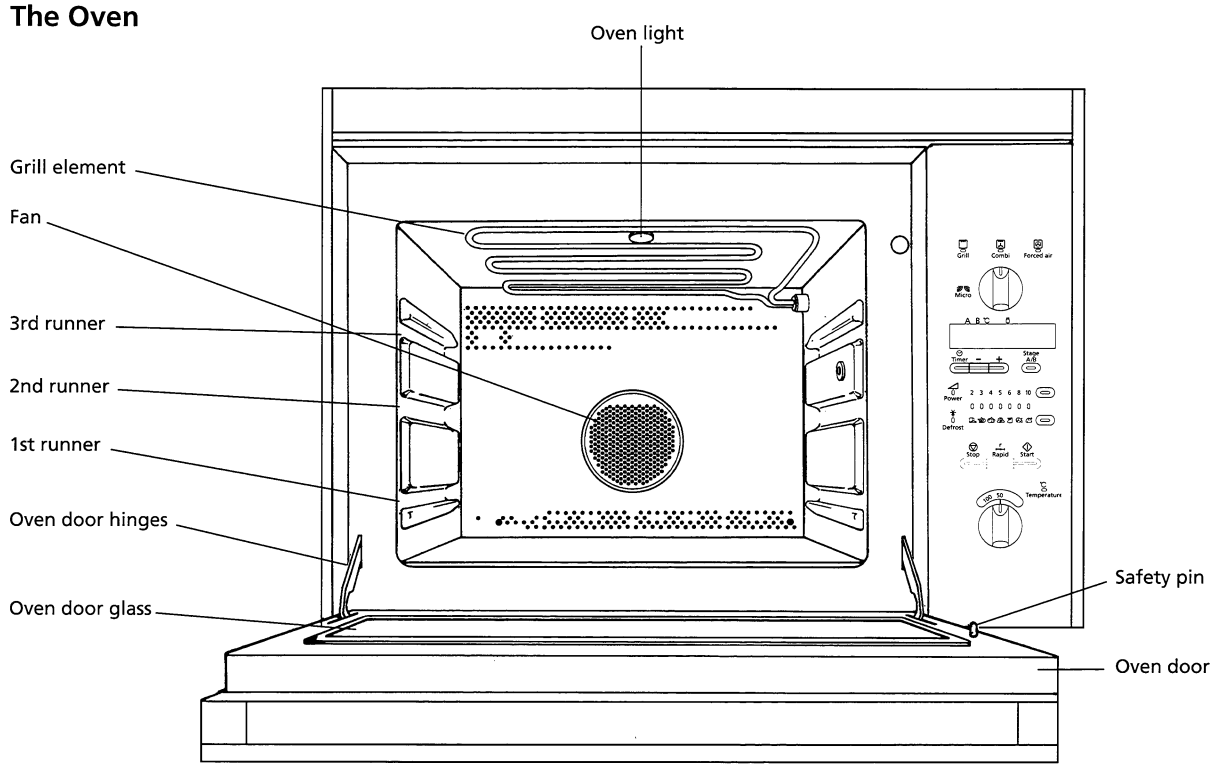
7. Unselect the multifunction by turning the multifunction knob until all the indicator lamps are off.

Note: The protective coating has now been removed and the oven is now ready to use. Please be aware that your oven now is very hot.

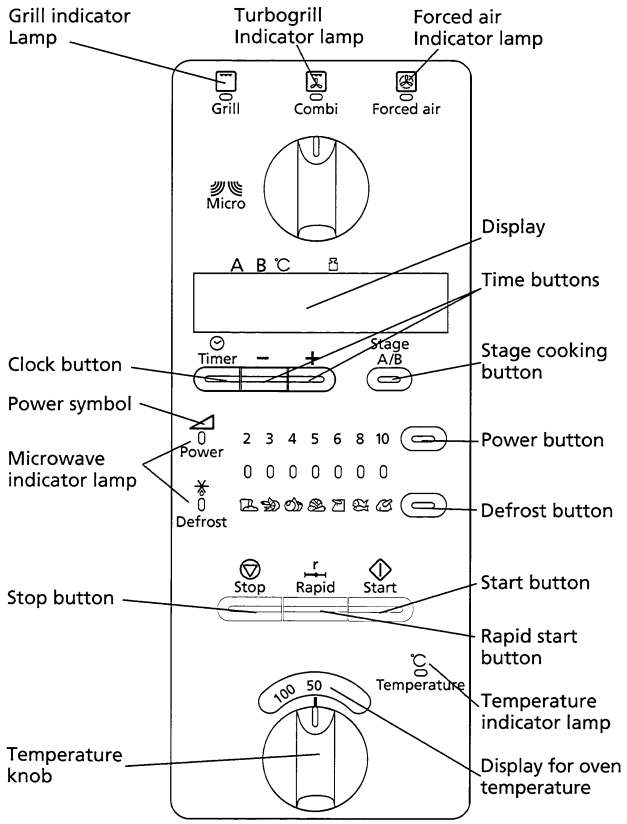
8. Open the oven door and allow the oven to cool off. Meanwhile we recommend you to read this instruction for use to the end before you begin cooking.

Warning
Just as your traditional oven becomes hot also this oven will become hot during the use of traditional functions or in combination with microwaves. Children shall be supervised at all times while in the kitchen.

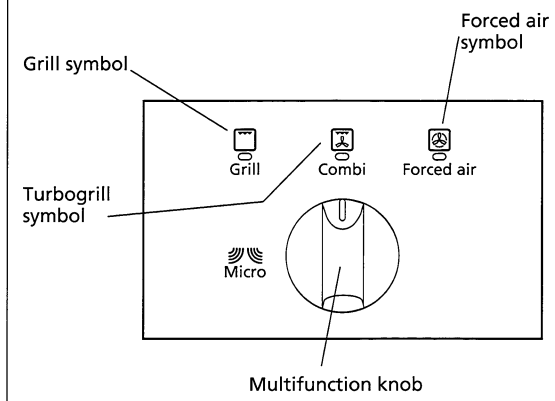
The Oven



Control Panel



Multifunction Knob



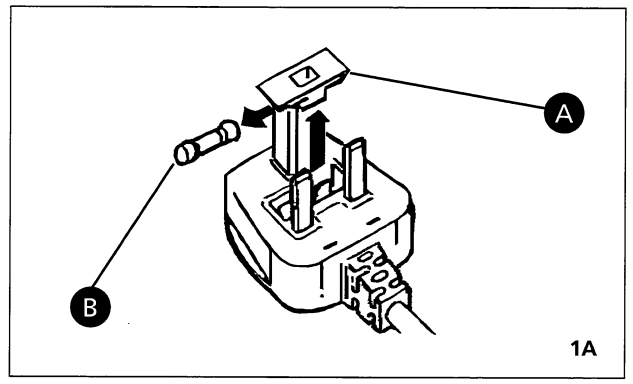
2 Installation

Before you connect the oven

- Please read the entire instruction for use before you begin cooking.
- Please keep the instruction for use for future reference.
- Please complete the guarantee card and send it to our service Department.
- Make sure that the appliance is not damaged. Check that the oven door closes firmly against the door support and that the internal door seal is not damaged.
- The oven can be operated only if the oven door is firmly closed.
- Poor television reception and radio interference may result if the oven is located close to a TV, radio or aerial.
- Remove any cardboard protection from the inside of the oven.
- Remove the accessories from the inside of the oven.

Electrical connection

Moulded plugs, for Great Britain only



1A

If the mains lead of the appliance is fitted with a B.S. 1363A 13 Amp fused plug, to change a fuse in this type of plug proceed as follows:
1. Remove the fuse cover (A) and the fuse (Fig. 1A).
2. Fit a replacement fuse which should be a BS 1362 13A.A.S.T.A. item (B) Fig. 1A.

Important:
- The fuse cover must be refitted when changing a fuse.
- In the event of a fuse cover being misplaced, the plug must not be used until a correct replacement is fitted.
- Please ensure that the replacement fuse cover is of the same colour as the insert or, as the colour embossed in words on the base of the plug.

For replacement fuse covers please contact your local electrical store.
Please state the colour of the plug insert.
If the fitted plug is not suitable for your socket outlets, it should be cut off and disposed of, to avoid a possible shock hazard should it be inserted into a 13A socket elsewhere.
A suitable alternative plug should then be fitted to the cable.
"WARNING – THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED".

Important: The wires of the mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code:
GREEN AND YELLOW – EARTH
BLUE – NEUTRAL BROWN – LIVE
As the colours of the wires in the mains lead fitted to this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in the plug, proceed as follows:
The wire which is coloured GREEN AND YELLOW must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter "E" or by the earth symbol ⏚ or coloured GREEN or GREEN AND YELLOW.
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter "N" or coloured BLACK. The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter "L" or coloured RED. If the terminals in the plug are unmarked or you are in any doubt as to the correct connections, consult a qualified electrician.
N.B. We recommend the use of a good quality plug.

For the Republic of Ireland only
The information given in respect of Great Britain will frequently apply, but a third type of plug and socket is also used, the 2-pin side earth type. In this case, the wire which is coloured GREEN AND YELLOW must be connected to the EARTH contact, and the other two wired to the pins, irrespective of colour. The supply to the socket must be fitted with a 16 amp fuse.
For replacement fuse covers please consult your guarantee card for the address of your local Service Centre.
Please state the colour of the plug insert.

For countries outside United Kingdom
Check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in your home. The rating plate is on the back panel of the appliance. This appliance operates on 220–230 V/50 Hz.

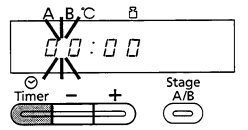
3 Clock

Optional clock display

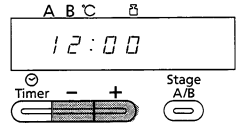
When the appliance is first plugged in or after a power failure, the display is blank. The facility is available, if required, to have a 24 hour digital clock display. If the clock function is not programmed into the oven then the display will remain blank until the cooking time is set.

Setting the clock

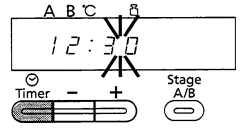
1. Press the clock button. The two left hand figures flicker.



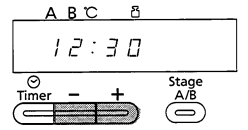
2. Press the time button. Note that the display is in 24 hours modestop when the correct hour has been reached. The left button counts down. The right button counts up.



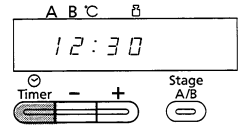
3. Press the clock button again and the two right hand figures flicker.



4. Press the time button. Stop when the correct minutes are reached. The left button counts down. The right button counts up.



5. Press the clock botton again and the clock operates.



Note: The 24 hour clock can be seen during any operation of this oven. Simply press the clock button during operation and the current time will be displayed for 3 seconds. If after the clock has been set this function is no longer required just press the clock button and the display will be cancelled after 30 seconds or press the stop button.